



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KREMALI TAVUK SUYU ÇORBASI

Tavuk suyu için: Ortalama 1,5 - 2 kilo ağırlığında 1 tavuk
1 demet maydanoz
1 küçük soğan
karabiber
tuz
2 litre su
50 gr. tereyağı veya margarin
50 gr. un

Hazırlanışı:

Tavuğu soğuk su altında yıkayın. Maydanozu yıkayın ve ince ince kıyın. Soğanı soyun ince ince kıyın veya rendeleyin. Bütün malzemeyi, karabiber, tuz ve su ile birlikte, büyük bir tencereye koyun. 90 dakika kaynatın. Tavuğu süzgeç ile sudan çıkarın. Suyu 1 litreye inene kadar kaynatmaya devam edin. Tavuk suyunu süzgeçten geçirerek süzün. Tereyağı veya margarini bir kabin içinde ısıtın. Unu ilave ederek karıştırın. Üzerine biraz tavuk suyu koyun. Beş dakika kaynatın. Bu karışımı çorbaya ilave edin. Tavuğu başka yemeklerde kullanabilirsiniz.