



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK BİSK

350 g. tavuk kuşbaşı
1 yemek kaşığı sıvıyağ
1 adet soğan
1/2 adet havuç
1 adet kereviz sapı
1 lt su
Limon suyu
1 yemek kaşığı domates püresi
Defne yaprağı
Maydanoz
1/8 bardak tereyağı
1/4 bardak un
1/4 bardak krema
Tuz
Tane
Karabiber

Tavuk parçalarını bol suda haşlayın. Sıvıyağı geniş bir tencerede kızdırıp tavuk etlerini koyup yüksek ateşte esmerleşene kadar karıştırın. Ateşi ortaya getirip soğanları, havucu ve kereviz saplarını ilave edin. 5 dakika boyunca ara sıra yumuşayana kadar pişirin. Suyu, limon suyunu, domates püresini ve garni demetini ilave edin. Tenceredeki tavuk suyu kaynadıktan sonra altını kısıp, kapağını kapatıp 25 dakika boyunca ağır ağır kaynatın. Tavuk suyunu bir kevgirle süzerek kaseye alın ve kevgirde kalanları atın. Tereyağını orta ateşte eritin. Unu ekleyip altın sarısı renk alana kadar kavurun. Tavuk suyunu çırpma teliyle karışım yumuşayana kadar azar azar ekleyin. Tuzunu ve biberini kontrol edin. Ateşi kısıp tencerenin kapağını kapadıktan sonra sık sık karıştırarak 5 dakika kaynatın. Çorbayı temiz bir tencereye süzün. Kremayı ve dilerseniz biraz daha limon suyu ekleyin. Ardından soğutulan etleri ekleyip orta ateşte ısınana kadar pişirin. Çorbayı ılıtılmış kaselere paylaştırıp maydanoz ile süsleyin.

