



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TAVUKLU PATATES ÇORBASI

### Malzeme

- 3 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour
- 2 adet piliç kalça
- 10 adet taze patates veya 4 adet büyük patates
- 1 adet kuru soğan
- 3 diş sarımsak
- 8 su bardağı et suyu
- ½ demet maydanoz
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 1 kutu sıvı krema (200 ml)
- Tuz ve karabiber

### Hazırlanışı

1. Piliç kalçalarının derilerini çıkardıktan sonra küçük küpler halinde doğrayın.
2. Kuru soğanı yemeklik doğrayın.
3. Sarımsakları ayıklayıp, kıyın.
4. Maydonuzu ayıklayıp, kıyın.
5. Patatesleri haşlayıp, kabuklarını soyduktan sonra bir çatal yardımıyla ezin.
6. Yayvan bir tencerede 2 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour kızdırıp içine yemeklik doğradığınız kuru soğanı ilave edin. Soğanları pembeleşinceye kadar kavurun.
7. Soğanlar pembeleşince içine ezilmiş?haşlanmış patatesleri ilave edip, bir taşım kavurun.
8. En son olarak içine tuz ve karabiberi, kırmızı pul biberi ve tavuk suyunu ekleyip, çorbayı kaynatın.
9. Çorba kaynarken küçük bir tavada kalan 1 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour kızdırıp, içine doğranmış piliçleri ve kıyılmış sarımsakları ilave edip, piliçler renk alıncaya kadar kavurup, ateşten alın.
10. Kaynayan çorbayı mikser yardımıyla püre haline getirip, kaynama sırasında üzerinde oluşan köpükleri bir kaşık yardımıyla alın.
11. Çorbanın içine Sana Crème Bonjour ile kavurduğunuz piliç kalçalarını ilave edin. Çorbayı ateşten indirmeden içine kremayı ilave edip, kaynama noktasına gelinceye kadar pişirip, sıcak olarak servis edin.