



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YALANCI İŞKEMBE ÇORBASI

Malzeme

- 2 adet piliç kalça
- 4 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour
- 4 yemek kaşığı un
- 4 su bardağı tavuk suyu
- 2 su bardağı süt
- 3 diş sarımsak
- Tuz ve karabiber
- Terbiyesi:
- 3 diş sarımsak
- 3 yemek kaşığı sirke
- Sosu:
- 3 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

Hazırlanışı

1. Piliç kalçaları küp küp doğrayın.
2. Sarımsakları ayıklayıp kıydıktan sonra ikiye ayırın.
3. Derin bir tencerede Sana Crème Bonjour kızdırın. İçine küp küp doğradığınız piliç kalçaları ilave edip, piliç etleri renk alana kadar kavurunuz. Piliç etleri renk alınca, unu ilave edip kavurun. Un kavrulduktan sonra içine kıyılmış 3 diş sarımsağı, tuz ve karabiberi, tavuk suyunu ve sütü ilave edip, orta ateşte devamlı karıştırarak pişirin.
4. Çorba kaynarken küçük bir kâsede sirkeyi ve kıyılmış 3 diş sarımsağı karıştırın.
5. Sosu için tavada Sana Crème Bonjour kızdırıp, içine kırmızı pulbiberi ekleyip kavurun.
6. Pişen çorbayı servis tabağına alıp, üzerine Sana Crème Bonjourlu sosu gezdirip, sirkeli sarımsak ile birlikte servis edin.