

Besamel Soslu Sultan Corba

Malzemeler

4 adet pilic baget

4 adet iri patates

2 adet iri havuc

1 adet iri sogan

3 dal maydanoz

yarim limonun suyu

2 halka limon dilimi

2 lt. su (10 su bardagi)

Besameli icin Malzemeler:

2 yemek kasigi un

2 yemek kasigi tereyagi

2 su bardagi sut

1 tatli kasigi karabiber

1 tatli kasigi tuz

Yapilisi

Oncelikle tum sebzeler temizce yikanir kabuklari soyulur. Sogan ve maydanoz butun olarak (dal olarak), digerleri ise 4-5 parcaya ayrilarak duduklu tencere icerisine konulur. Pilic bagetler de yikanarak, ancak derisinden siyrimadan ilave edilir. Su, limon suyu ve dilimleri de uzerine eklenir ve tencerenin dudugu ciktiktan sonra 15 dakika kadar pisirilir. Duduklu tencerenin basinci dustukten sonra, icerisinden pilic bagetler, limon dilimleri, maydanoz ve sogan alinarak, el blenderi ile puruzsuz bir corba elde edilecek sekilde karistirilir. Alinan pilic bagetlerin etleri, kemik ve derisinden ayiklanarak didiklenir. Besamel sos icin ayri bir tencerede un ile tereyagi, kokusu cikana dek kavrulur. Uzerine 2 su bardagi sut ve karabiber ilave edilerek topak kalmayacak sekilde koyulasana dek surekli karistirilir. Tuzu ve didiklenmis tavuk etleri de ilave edilerek, bir tasim daha kaynatilir ve ocaktan alinir. servis tabaklarina konularak ikram edilir.ellerimize saglik