

Kereviz Corbasi

Malzemeler

1-1,5 kg. yarim pilic
2 adet sogan, dorde bolunmus
2 dis sarimsak, dogranmis
2 adet havuc, dogranmis
2 pirasa, dilimlenmis
2 kereviz adet kereviz yapragi, dogranmis
1 yemek kasigi targon
75 gram tereyagi
50 gram sade un
2 yumurta sarisi
125 ml krema
Tuz ve karabiber
1 yemek kasigi maydanoz, dogranmis

Yapilisi

Tencereye pilic etini koyup su ile doldurun. Sogan, sarimsak, havuc, pirasa ve kerevizi ekleyin, kaynamaya birakin. Targon ekleyin ve kapagini kapatip agir ateste etler pisene kadar bir bucek saat pisirin. Daha sonra atesin uzerinden alip etlerin derilerini soyun ve dograyin. Etlerden arta kalan suyu suzgecten gecirip ayirin. Temiz bir tavada tereyagini eritin ve unu ekleyip karistirin. Iyice kivama gelene kadar karistirmaya devam edin, suzulmus et suyunu da ekleyip, agir ateste pisirin.

Tuz ve karabiberi ilave edin. Yumurta sarilarini ve kremayi ise ayri bir kapta cirpip, bu karisima ekleyin. Tekrar atesin uzerine koyun, derileri alinmis ve dogranmis etleri ateste pisen karisima ilave edin, maydanoz serpip servis yapin. Tavuk corbasinin kremi: Tereyagi ve un karisiminin renklenmemesi icin, 1 dakikadan fazla olmamak kaydiyla pisirin. Yumurta sarilarini kremaya servisten hemen once ekleyin.