

Kremali Roka Corbasi

Malzemeler

250 gr roka

200 ml krema

3,5 su bardagi tavuk suyu

1 adet soğan

1 yemek kasigi zeytinyagi

1 tatli kasigi limon suyu

tuz

karabiber

Yapilisi

Once soğanlari yemeklik olarak dograyin. Tencereye soğanlari koyarak zeytin yagi ile kavrulur. Daha sonra roka ince bir sekilde dogranir. Kavrulan soğanin icine ilave edilir. Son olarak da tavuk suyu ve limon suyu koyulur ve baharatlar eklenerek kaynamaya birakilir. Kaynamaya yakin krema ilave edilir. Pistikten sonra uzerini roka ile susleyerek servis yapilir.Afiyet olsun.