

Kremali Tavuk Corbasi

Malzemeler

8 bardak tavuk suyu
2 corba kasigi tereyagi
Yarim corba kasigi un
1 adet tavugun gogus eti
1 bardak cig krema
1 adet yumurta sarisi
Tuz

Yapilisi

Ilk once tavugu haslayin.Daha sonra bir tencereye tereyagi ve unu koyup, unu sarartmadan kavurun. Sonra azar azar tavuk suyunu ilave edin. On dakika kaynatip ince bir suzgecten gecirip bir tarafa birakin. Ote yandan haslanmis tavuk gogsunu cok keskin bir bicakla kiyin. Kiydiginiz tavuk gogsunu catalla ezin. Sonra buna bir yumurta sarisi ve kremayi katip karistirin. Hepsini corbaya ilave edin, tuz da koyduktan sonra karistirarak bir tasim kaynatin.