



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

MISIRLI MANTAR ÇORBASI (ÇİN)

4 kişilik

Ceviz büyüklüğünde zencefil (rendelenmiş),

karabiber,

1 litre tavuk suyu (komprime),

glutamat,

200 g taze mantar,

1 küçük kutu (500 mg) mısır konservesi,

1 silme çorba kaşığı nişasta,

2 yumurta,

maydanoz ya da kişniş

Tavuk suyunu bir taşım kaynatın. Dilimlenmiş mantarları ve mısır ilave edin. Nişastayı soğuk su ile karıştırın ve çorbayı koyulaştırın. Yumurtaları çırpın ve çorbaya dökün. Taze yeşillikle garnitür yapın.