



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRASALI TAVUK ÇORBASI

Malzeme:

2 adet tavuk ggs eti

200 gram pırasa

2 adet kırmızı biber

200 gram mantar

3 orba kaşığı Bizim Ayçiçek Yağı

1 adet limon

1 diř sarımsak

1 ay bardađı krema

6 su bardađı su

acı pul biber

Tuz

Tavuk etlerini kuşbaşı doğrayın. Sıvıyağı ve etleri bir tencereye alıp kavurun. Pırasayı ve mantarı doğrayın. Sebzelerle birlikte sarımsağı ilave edin ve birkaç dakika daha kavurun. Sonra ufak ufak doğradığınız kırmızıbiberleri ilave edin. Suyu da ekleyip kaynadıktan sonra kısık ateşte 10 dakika pişirin. Ocaktan almadan kremayla birlikte bir limonun suyunu ilave edin. Tuz ve pulbiber ekleyip servis yapın.
