



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİFTLİK USULÜ MANTARLI TAVUKLU ÇORBA

- 1 Kase Mantar
- 1/2 Adet Tavuk Göğüsü
- 2 Çorba Kaşığı Un
- 1.5 Çorba Kaşığı Tereyağı
- 1 Su Bardağı Süt
- 1/2 Adet Limonun Suyu
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz

Mantarları yıkayıp ince ince doğrayalım, üzerine limon suyunu dökelim. Su ilave ederek yumuşayınca kadar haşlayalım.

Bir başka tencerede tavuk etini haşlayalım, suyunu süzüp küçük parçalara bölelim.

Öte tarafta tereyağını eritem, unu ilave edip kavuralım. Azar azar su ilave ederek karışımı inceltelim. Haşlanmış mantarları limonlu suyuyla birlikte tencereye katalım. Tavuk etlerini ilave edelim. Bir süre pişirdikten sonra sütü ve tuzu katalım, bir taşım kaynatıp çorbanın altını kapatalım.

Dilersek kırmızı dolmalık biber ve dereotuyla süsleyip servis edelim.

