



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DİDİK TAVUKLU MANTAR ÇORBASI

Yarım kg kültür mantarı  
1 adet tavuk kalça  
2 çorba kaşığı un  
1 dolu çorba kaşığı tereyağı  
1 tatlı kaşığı tuz  
8 su bardağı su

Tavuğun üzerine 8 su bardağı su konur ve yumuşayana kadar haşlanır. (bu şekilde tavuk suyu da elde edilir)  
Mantarlar haşlanır, kaynamakta olan limonlu suya atılır, 3 dakika sonra alınır. İnce slaş şeklinde dilimlenir.  
Taşlanan tavuk da ince ince didiklenir. Tencereye un ve tereyağı konur, orta ateşte bir kaç dakika kavrulur.  
Üzerine tavuk suyunun tümü ve tuz bırakılır. Kaynaya başlayınca mantar ve didiklenmiş tavuk bırakılır. Yavaşca karıştırarak bir taşım pişirilir.