



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DOMATESLİ VE TAVUKLU KREMALİ MANTAR ÇORBASI

1 Paket Bizim Mutfak Kremalı Mantar Çorba  
4 Adet taze soğan  
100 gr tavuk göğsü  
1 Adet domates  
1 Çorba Kaşığı Teremyağ  
5 Su Bardağı su

Teremyağ'ı tencerede eritin. İnce doğranmış taze soğanları yağda soteleyin. İçerisine küp küp doğranmış tavukları ilave edip sotelemeye devam edin. 3 su bardağı suyu da ilave edip kaynatın. Ayrı bir kaptaki 2 su bardağı su ile Kremalı Mantar çorbasını karıştırın. Bu karışımı tencereye ilave edin. Kaynamaya başlayınca 10 dakika pişirip altını kapatın.