



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GITGIDAK ÇORBASI

1/2 ADET tavuk göğsü
1 KAHVE FİNCANI Bizim Mutfak Tel Şehriye
1 ÇAY KAŞIĞI kuru nane
1 TATLI KAŞIĞI Bizim Mutfak Teremyağ
1 PAKET Bizim Mutfak Kremalı Mantar Çorba
5 SU BARDAĞI su

ÖNCELİKLE TAVUK GÖĞSÜ YIKANIP KÜÇÜK KUŞBAŞI DOĞRANIR,DİĞER TARAFTA TEREMYAĞ TENCEREYE KONUP OCAKTA ERİRKEN ÜZERİNE KUŞBAŞI DOĞRANMIŞ TAVUK GÖĞSÜ KONUP HAFİFÇE KAVRULUR,ÜZERİNE ŞEHİRİYE ve NANE KONARAK BİRLİKTE NANE KOKUSU GELİNCEYE KADAR KAVRULUR ÜZERİNE KREMALI MANTAR ÇORBASIDA KONUP BİR KARIŞTIRDIKTAN SONRA SUYU KONARAK KARIŞTIRA KARIŞTIRA BİR TAŞIM KAYNATIP PİŞİRİLİR,OCAĞI KAPATIP 5 DAKİKA DİNLENDİKTEN SONRA SERVİSE HAZIRDIR.