



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MANTAR VE GARNİTÜRLÜ ŞEHİRİYELİ TAVUK ÇORBASI

1 paket Tukaş Şehriyeli Tavuk Çorbası
5 su bardağı su
1 su bardağı Tukaş Garnitür
8-10 adet Tukaş Mantar
1 çorba kaşığı margarin
5-6 dal maydanoz
2 çorba kaşığı limon suyu
Üzeri için, maydanoz

Mantarları dörde bölün. Margarini derin bir tencereye alıp eritin.
Üzerine su ve şehriyeli tavuk çorbasını ekleyip karıştırarak pişirin.
Çorba kaynayıncaya garnitür, mantar, ince kıyılmış maydanoz ve limon suyunu ekleyin. Kısık ateşte 10 dakika pişirin.
Servis tabağına alıp maydanozla süsleyin.

[ML® Tavuk Çorbası için tıklayın](#)

[ML® Şehriyeli Tavuk Çorbası için tıklayın](#)
