



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI PİLİÇ ÇORBASI

250 gr Keskinoglu piliç eti
1 adet soğan, doğranmış
1 diş sarımsak, dövülmüş
250 gr mantar, dilimlenmiş
1 adet defne yaprağı
10 ml krema
Tuz, karabiber

Piliç parçalarını pşirme kabına koyduktan sonra soğan, sarımsak, mantar dilimleri, defne yaprağını ilave ediniz. Kararınıza göre su ile doldurup, pişirme kabının kapağını kapatarak bir saat pişiriniz. Çorba piştikten sonra, piliç eti ve defne yaprağını çıkartınız. Derisini soyduğunuz piliç etini küçük parçalara ayırınız. Tuz ve karabiberi çorbaya ekleyip servis yapınız.

