



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MANTARLI TAVUK ÇORBASI (ÇİN)

Malzeme (4-6 kişi için)

8-10 adet mantar

1-2 lt. et suyu

300 gr. çok ince dilimlenmiş tavuk göğsü

1 zencefil kökü

1 çorba kaşığı soya sosu

Garnitür:

İnce kıyılmış taze soğan

Mantarları ılık suda 15 dakika ıslatın. Sap kısımlarını ayırdıktan sonra, mantarları (her biri dört parça olacak şekilde kesin) kaplara koyun. Diğer malzemelerle tavuk göğsünü 2 dakika kaynatın. Üzerine taze soğan serperek, çok çabuk servis yapın.