MANTARLI TAVUK ÇORBASI

2 adet tavuk biftek
200 gr. mantar
1 adet limon
2 kahve fincanı un
2 çorba kaşığı margarin
1 su bardağı süt
4 bardak su

Tavuklar küçük küpler halinde doğranır. Mantarlar ince ince kesilir ve bir kaba konulur ve üzerine limon suyu dökülüp karıştırılır. Bir tencerenin içinde yağ eritilerek içine mantar ve tavuklar konulur ve 2-3 dk. kadar harlı ateşte kavrulur. Ardından üzerine 4 bardak su ilave edilip kaynamaya bırakılır. Un sütün içinde iyice ezildekten sonra kaynayan çorbanın içine yavaş yavaş dökülür ve iyice karıştırılır. Çorba istenilen kıvamda koyulaşınca ateşten alınır. Arzuya göre bir çorba kaşışığı tereyağında iki çay kaşığı kırmızıbiber yakılır ve servis yapmadan önce çorbanın üzerine dökülür.

ML® Havuçlu Mantar Çorbası için tıklayınML® Kaymaklı Mantar Çorbası için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:27081 • adı:Mantarlı Tavuk Çorbası • gönderen:torun • indirme tarihi:25.04.2024 - 09:21