



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MANTARLI TAVUK ÇORBASI

Mantarlar ince ince kesilir ve bir tencereye konulur ve üzerine limon suyu dökölüp karıştırılır. 6 bardak su ilave edilip kaynamaya bırakılır. kaynayan mantarlı suyun içine yavaş yavaş bizim paketler dökölür ve iyice karıştırılır. Çorba istenilen kıvamda koyulaşınca ateşten alınır. Arzuya göre bir çorba kaşığı tereyağında iki çay kaşığı kırmızıbiber yakılır ve servis yapmadan önce çorbanın üzerine dökölür.