



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MANTARLI TAVUKLU KOKTEYL ÇORBASI

1 Paket Bizim Mutfak Kremalı Mantar Çorbası  
2 Diş Sarımsak, dövülmüş  
4 çorba kaşığı zeytinyağı  
1 çorba kaşığı Maydanoz, ince kıyılmış  
1 çorba kaşığı Dereotu, ince kıyılmış  
10 Su Bardağı su

Bir tencereye zeytinyağı koyun, üzerine sarımsakları ilave edip soteleyin. Daha sonra maydanoz ve dereotunu ilave edip hafifçe çevirin. 8 su bardağı su ilave edip kaynatın. Ayrı bir kabın içerisinde 1 paket Kremalı Tavuk ve Kremalı Mantar çorbasını 2 bardak su ile karıştırın ve tencereye karıştırarak ilave edin. Kaynadıktan sonra kısık ateşte 10 dakika pişirin.