



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI TAVUKSUYU ÇORBA

1 çorba kaşığı margarin
2 çorba kaşığı un
14 adet mantar
12 diş sarımsak
4 su bardağı tavuk suyu
4 çorba kaşığı sıvıyağ
Yarım çorba kaşığı salça
Tuz

Margarini tencerede eritin. Unu ilave edin, kavurun. 10 adet mantarı ince doğrayıp, tencereye alın. 1-2 dakika daha kavurun. İnce kıyılmış sarımsakları ve tavuk suyunu ilave edin. 15-20 dakika pişirin. Tuzunu ayarlayın. Kalan mantarları irice doğrayıp, kızdırılmış sıvıyağda soteleyin, çorbanın üzerine alın. Salçayı da aynı yağda ezin. Çorbanın üzerine gezdirip servis yapın.