



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PRENSES ÇORBASI

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 adet havuç
- 1 adet tavuk göğsü
- 12 adet mantar
- 2 yemek kaşığı un
- 1 su bardağı süt
- 3 su bardağı su
- 1 su bardağı tavuk suyu
- Tuz
- 1 kahve fincanı kaşar rendesi

Havucu rendeleyin.

Tavukları ve mantarı da küçük küpler halinde doğrayın.

Tereyağını tencerede kızdırıp havucu, tavuğu ve mantarı güzelce soteleyin.

Soteleme işlemi bittikten sonra tavuk suyu, su ve tuzu ekleyip 10 dakika kadar kaynatın.

Bu sırada un ve sütü ayrı bir kasede çirpin.

Çorbanın suyundan kepçeyle alıp süte ekleyin ve ılıştırın.

Bir yandan hızla karıştırarak yavaş yavaş kaynamakta olan çorbanıza ekleyin.

Bir taşım daha kaynamasını bekledikten sonra ocaktan alın.

Servis ederken üzerine kaşar rendesi serpin.

