



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PRENSES ÇORBASI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Adet et bulyon
- 1 Kahve Fincanı rendelenmiş kaşar peynir
- 2 Yemek Kaşığı un
- 1 Adet rendelenmiş havuç
- 12 Adet kıyılmış mantar
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 4 Bardak KAYNAR SU
- 1 Adet piliç göğsü
- 1 Bardak süt

Bir tencerede kızdırdığımız margarine rendelenmiş havucu, kıyılmış pilici ve mantarı üçer dakika arayla ekleyip soteleyelim. Kaynar suyu, tuzu ve tatlandırıcıyı ilave edip on dakika pişirelim. Süt ile unu bir kaba koyup çırpalım süzdükten sonra kaynayan çorbadan bir kepçe su alıp sütle unun içine koyalım. Tel çırpıyla karıştırıp kaynayan çorbanın içine dökerek hızlıca karıştıralım ve kaynamaya bırakalım. Üç dakika kaynattıktan sonra köpüğünü alıp ocaktan kaldıralım.