



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU MANTAR ÇORBASI

Michael Montignac

1 SU BARDAĞI KREMA
3 SU BARDAĞI TAVUKSUYU TABLETİ ERİTİLMİŞ SU
2 ÇORBA KAŞIĞI ZEYTİNYAĞI (KOMİLİ RİVİERA)
1 SOĞAN
TUZ
KARABİBER
2 ÇORBA KAŞIĞI KIYILMIŞ MAYDANOZ

Soğanı ince ince kıyın ve zeytinyağında sarartın. Sonra soğanlara ince ince kıyılmış tavuk etlerini ve yıkanmış, ayıklanmış mantarları da ekleyin ve orta hararetili ateşte pişirmeye bırakın. Tuzunu biberini ayıklayın. 15-20 dakika, etler pişene dek işleme devam edin.

Bir tencerede krema ile içinde 2 tane tavuk suyu tableti eritilmiş 3 bardak suyu karıştırın ve kaynamaya bırakın. Tam kaynama noktasında, mantarlı-tavuklu etli karışımı içine koyun ve 5 dakika daha kaynatın. Tuzunu biberini kontrol edin.

Sıcak servis yapın ve üzerlerine kıyılmış maydanoz serpin.