



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU MANTAR ÇORBASI

1 adet tavuk
12 adet mantar
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı un
6 su bardağı tavuk suyu
2 çorba kaşığı krema
Tuz
Karabiber
8 dal dereotu

Tavuğu bir tencereye alıp tuz ve karabiber ekleyin. Daha sonra üzerini geçecek kadar su koyarak haşlayın. Bir tencerede tereyağını eritip unu ekleyerek rengi dönene kadar kavurun. Üzerine doğranmış mantarları ekleyip kavurun. Tavuğun but ve kanatlarını didikleyip tencereye koyun. 10 dakika daha pişirip kremayı ekleyin. Bir-iki taşım kaynatıp ocaktan alın. Kiyılmış dereotu ekleyerek servis yapın.

