



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU UZAKDOĞU ÇORBASI

2 tatlı kaşığı limon suyu
1/2 fincan hindistancevizi sütü
4 fincan su
4 tane taze acı sivri biber
4 yemek kaşığı tavuk suyu
1 yemek kaşığı kavrulmuş biber ezmesi
4 adet limon yaprağı
2 lemongrass
120 gr. mantar
1 adet tiftilmiş tavuk göğsü

Mantarları ikiye bölüyoruz. Bir kapta suyu kaynatıp içerisine lemongrass ve limon yapraklarını katıp tavuk ve mantarları da ilave ettikten sonra 3-5 dakika pişiriyoruz. İçine biraz Hindistan cevizi sütü ilave ediyoruz. En son çili ezmesi, tavuk suyu, limon suyu ve çili biberlerini ilave ederek tatlandırıyoruz.