



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BROKOLİLİ TAVUK ÇORBASI

Malzeme:

1 paket Bizim Mutfak Kremalı Tavuk Çorbası

5 su bardağı su

100 gram brokoli

3 çorba kaşığı Bizim Ayçiçek Yağı

6 çorba kaşığı konserve mısır

3 çorba kaşığı kıyılmış fındık

Ayçiçek yağını bir tavaya alıp çiçeklerine ayırdığınız brokoliyi birkaç dakika sote edin. Üzerine mısırı ilave edin. Bir-iki kez çevirip ocaktan alın. Suyu bir tencereye alıp üzerine Bizim Mutfak Kremalı Tavuk Çorbası paketinin içindekileri boşaltın. Kaynayana kadar karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca, üzerine sote ettiğiniz sebzeleri ilave edin. 10 dakika kısık ateşte pişirip ocaktan alın. Kıyılmış fındıkla süsleyerek servis yapın.

Not: Bu çorbaya, yapışmaz yüzeyli tavada kavurduğunuz susam da çok yakışacaktır.

[ML® Brokolili Tavuk için tıklayın](#)