



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ARRABIATA

Gerekli malzeme:

1 paket Knorr Fesleğenli Kekikli Domates Çorbası

1 paket Knorr Şehriyeli Tavuk Çorbası

10 su bardağı su

1 yemek kaşığı margarin

1 yemek kaşığı salça

1 çay kaşığı Knorr Sarımsaklı Çeşni

1 tatlı kaşığı pulbiber

2 adet sivribiber

50 gr kaşarpeyniri

Yarım demet kıyılmış maydanoz

Sivribiberleri temizleyip kıyın. Yağı bir tencereye alıp eritin. Biber ve salçayı ilave edip kavurun. Knorr Fesleğenli Kekikli Domates Çorbası, Knorr Şehriyeli Tavuk Çorbası, Knorr Sarımsaklı Çeşni, pulbiber ve suyu ekleyip 10 dakika pişirin.

Kaşarpeynirini rendeleyin. Maydanozu temizleyip kıyın. Kaselelere paylaştırdığınız çorbanın üzerine peynir ve maydanozu ekleyip sıcak olarak servis yapın.

---