



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ KREMALİ TAVUK ÇORBASI

- 1 Çay Bardağı File badem (kıyılmış badem)
- 1 PAket Bizim Mutfak Kremalı Tavuk Çorbası
- 4 Su Bardağı su
- 1 Çorba Kaşığı Dereotu, ince kıyılmış

Teremyağ'ı tencereye koyun. Bademleri de ilave ederek kavurun. Üzerine 4 su bardağı su ilave edin. Ayrı bir kaptaki 1 su bardağı su ile Bizim Mutfak Kremalı Tavuk çorbasını karıştırıp karıştırarak tencereye ilave edin. Kaynamaya bırakın. Kaynadıktan sonra 10 dakika kısık ateşte pişirin