



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ENGİNARLI KREMALı TAVUK ÇORBASI

Malzemeler

1 paket Tukaş Kremalı Tavuk Çorbası

5 su bardağı su

4-5 adet Tukaş Enginar

Yarım çay bardağı kuş üzümü

1 çorba kaşığı margarin

Üzeri için:

2-3 dal dereotu

Yarım çay bardağı kavrulmuş badem

Hazırlanışı

Çanak enginarları parça parça dilimleyin.

Kuş üzümünü kaynar suda 5 dakika haşlayıp süzün.

Margarini derin bir tencerede eritin. Üzümleri margarinde birkaç dakika kavurun.

Suyu ve kremalı tavuk çorbasını ekleyip, karıştırarak pişirin.

Çorba kaynayıncaya, enginarları ekleyip, 10 dakika kısık ateşte pişirin.

Çorbayı servis tabağına alıp, dereotu ve bademle süsleyip sıcak olarak servis yapın.