



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİŞTELİ DOMATES ÇORBASI

Gerekli malzeme:

1 paket Knorr Kremalı Domates Çorbası

3 su bardağı su

2 su bardağı süt

Yarım su bardağı erişte

Üzeri için:

1 yemek kaşığı krema

2 adet doğranmış sivribiber

Su, süt ve Knorr Kremalı Domates Çorbasını tencerede karıştırın. Çorba kaynamaya başladıktan sonra erişteyi ilave edip 10 dakika orta ateşte pişirin. Servis kaseline paylaştırıp sivribiber ve krema ile süsleyip sıcak olarak servis yapın. Afiyet olsun.