



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİLİ SEBZE ÇORBASI

Malzeme:

1 paket Bizim Mutfak Kremalı Sebze Çorbası

4 çorba kaşığı Bizim Ayçiçek Yağı

150 gram hindi eti

1 tutam köri

5 su bardağı su

1 tutam kekik

Tuz

Ayçiçek yağını bir tavaya alıp, üzerine küçük küpler halinde doğradığınız hindi etini ilave edin. Üzerine köri ekleyip sote edin. Tuzunu ayarlayıp ocaktan alın. Bir tencereye 5 su bardağı su koyup üzerine Bizim Mutfak Kremalı Sebze Çorbası paketini tencerenin içine boşaltın. Kaynayana kadar karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca altını kısın ve üzerine sotelediğiniz hindiyi ilave edin. 10 dakika pişirip ocaktan alın. Kekik serpererek servis yapın.

Not: Bu çorbayı hindi yerine tavukla da yapabilir, servis sırasında kıyılmış maydanoz ekleyebilirsiniz.
