



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HİNDİLİ SEBZE ÇORBASI

1 paket Knorr Kremalı Sebze Çorbası  
150 gram hindi eti  
1 tutam köri  
5 su bardağı su  
1 tutam kekik  
Tuz

Ayçiçek yağın 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 serperek servis yapın.

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

---