



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İŞKEMBE ÇORBASI

Gerekli malzeme:

1 paket Knorr İşkembe Çorbası

3 su bardağı su

2 su bardağı süt

1 çay kaşığı Knorr Sarımsaklı Çeşni

Sos için:

1 adet taze soğan

1 tatlı kaşığı pulbiber

2 yemek kaşığı margarin

Knorr işkembe Çorbası, su, süt ve Knorr Sarımsaklı Çeşni'yi tencereye alıp iyice karıştırın. Çorba kaynamaya başladıktan sonra orta ateşte 10 dakika pişirin. Soğanları temizleyip doğrayın.

Margarini küçük bir tavada kızdırın. Doğranmış taze soğan ve pulbiberi ilave edip birkaç kez çevirin. Kaselere paylaştırdığınız çorbanın üzerine taze soğanlı ve pulbiberli kızdırılmış yağı ekleyip sıcak olarak servis yapın. Afiyet olsun.
