



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KNORR BADEMLİ TAVUK ÇORBASI (SEBZELİ)

1 paket Knorr Bademli Tavuk orbası

1 lt su

1 adet kabak

1 adet havuç

½ su bardağı mısır

Hazırlanışı

1. Havuç ve kabağın kabuklarını kazıdıktan sonra rendenin geniş tarafı ile rendeleyin.
2. Derin bir tencereye 5 su bardağı suyu ve Knorr Bademli Tavuk orbası'nı koyup, karıştırarak kaynatın. orba kaynamaya başladıktan sonra içine rendelenmiş havuç, kabak ve mısırları ilave edip 10 dakika orta ateşte pişirin. Servis tabağına aldıktan sonra üzerini arzuya göre kavrulmuş badem ile süsleyip sıcak olarak servis edin.
3. Tavada kavurmak isterseniz 1 yemek kaşığı margarini iyice kızdırın, içine kabuksuz bademleri ilave edip bademler renk alıncaya kadar kavurun.