



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KNORR DOMATESLİ ŐEHRIYELİ TAVUK ŐORBASI

1 paket Knorr Őehriyeli Tavuk Őorbasi
1 paket Knorr Kremalı Domates Őorbasi
10 su bardađı su
½ demet kıyılmış maydonoz
1 tatlı kaŐığı kuru nane

Hazırlanışı

1. Tencerenin içine 10 su bardağı suyu, 1 paket Knorr Kremalı Domates Őorbasi'nı, kuru naneyi ve 1 paket Knorr Őehriyeli Tavuk Őorbasi'nı koyup piŐirin.
2. PiŐirdiđiniz çorbayı servis kasesine alıp üzerine kıyılmış maydanoz serpip sıcak olarak servis edin.

[ML@ Őehriyeli Tavuk Őorbasi için tıklayın](#)