



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KNORR EGE USULÜ DOMATES ÇORBASI "BEZELYELİ"

1 paket Knorr Kremalı Domates Çorbası
3 su bardağı su
2 su bardağı süt
1 su bardağı haşlanmış bezelye
1 yemek kaşığı süt veya 1 yemek kaşığı krema

Hazırlanışı

1. Bezelyeleri haşlayın.
2. Derin bir tencereye 3 su bardağı suyu, 2 su bardağı sütü, Knorr Kremalı Domates Çorbası'nı koyup, karıştırarak kaynatın. Çorba kaynamaya başladıktan sonra içine haşlanmış bezelyeleri ilave edip 10 dakika orta ateşte pişirin, servis tabağına aldıktan sonra üzerine 1 yemek kaşığı süt gezdirip sıcak olarak servis edin.