



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KNORR İŞKEMBE ÇORBASI (TAZE SOĞANLI)

- 1 paket Knorr İşkembe Çorbası
- 3 su bardağı su
- 2 su bardağı süt
- 1 çorba kaşığı Knorr Sarımsaklı Çeşni
- 1 adet taze soğan (sosu için)
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber (sosu için)
- 2 yemek kaşığı margarin (sosu için)

Hazırlanışı

- Derin bir tencereye Knorr İşkembe Çorbası'nı, suyu, sütü ve Knorr Sarımsaklı Çeşni'yi koyup çorba kaynamaya kadar karıştırarak pişirin. Çorba kaynamaya başladıktan sonra orta ateşte 5 dakika kaynatıp servis tabağına alın.
- Sosu için: Taze soğanları ayıkladıktan sonra kibrit çöpü büyüklüğünde doğrayın. Küçük bir tavada margarini kızdırıp içine doğranmış taze soğanları ve kırmızı pul biberi ilave edip bir taşım kavurun.
- Servis tabağına aldığınız Knorr İşkembe Çorbası'nın üzerini sos ile süsleyip sıcak olarak servis edin.