



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KNORR KIRMIZI MERCİMEKLİ TAVUK ÇORBASI

- 1 paket Knorr Kremalı Tavuk Çorbası
- 1 paket Knorr Ezogelin Çorbası
- 10 su bardağı su
- 1 adet havuç
- 2 yemek kaşığı margarin (sosu için)
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber (sosu için)
- 1 tatlı kaşığı kuru nane (sosu için)

Hazırlanışı

1. Havucu rendeleyin.
2. Tencereye 10 su bardağı suyu, 1 paket Knorr Kremalı Tavuk Çorbası'nı, rendelediğiniz havucu ve 1 paket Knorr Ezogelin Çorbası'nı koyun, pişirip üzerine sosu gezdirdikten sonra sıcak olarak servis edin.
3. Sosu için: Küçük bir tavada margarini kızdırıp içine kuru naneyi ve kırmızı pul biberi ilave edip kavurun.