



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KNORR KREMALI TAVUK ÇORBASI (OTLU)

1 paket Knorr Kremalı Tavuk Çorbası

5 su bardağı su

½ demet dereotu

½ demet maydanoz

3 adet taze soğan

1 yemek kaşığı margarin

Hazırlanışı

1. Taze soğanları ayıklayıp beyaz ve yeşil kısımlarını ayrı ayrı kıyın.

2. Dereotu ve maydanozu ayıklayıp ince ince kıyın.

3. Derin bir tencerenin içine margarini koyup kızdırın. İçine taze soğanların beyaz kısımlarını koyup kavurun.

Daha sonra içine 5 su bardağı suyu, Knorr Kremalı Tavuk Çorbası'nı koyun, karıştırarak kaynatın. Çorba kaynamaya başladıktan sonra içine kıyılmış maydanoz ve dereotunu ilave edin, 5 dakika orta ateşte pişirin, servis tabağına almadan hemen önce kıyılmış taze soğanları yeşil saplarını ilave edip karıştırın.

4. Otlı Knorr Kremalı Tavuk Çorbası'nı servis tabağına alıp, kıyılmış maydanoz ile süsleyip sıcak olarak servis edin.