



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KNORR MANTAR ÇORBASI (SARIMSAKLI)

1 paket Knorr Kremalı Mantar Çorbası
3 su bardağı su
2 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1 çorba kaşığı Knorr Sarımsaklı Çeşni
Bir miktar dereotu (üzeri için - kıyılmış)

Hazırlanışı

1. Derin bir tencereye 3 su bardağı suyu, 2 su bardağı sütü, Knorr Mantar Çorbası'nı, Knorr Sarımsaklı Çeşni'yi ve kırmızı pul biberi koyup karıştırarak kaynatın. Çorba kaynadıktan sonra orta ateşte 10 dakika pişirin.
2. Pişen çorbayı servis tabağına alıp kıyılmış dereotu ile süsledikten sonra sıcak olarak servis edin.