



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KNORR SEBZELİ MERCİMEK ÇORBASI

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

### Hazırlanışı

1. Tencerenin içine 10 su bardağı suyu, 1 paket Knorr Kremalı Sebze Çorbası'nı ve 1 paket Knorr Ezogelin Çorbası'nı koyup pişirin.
2. Sosu için: Küçük bir tavada margarini kızdırın, içine kuru naneyi ve kırmızı pul biberi ilave edip kavurun.
3. Pişirdiğiniz çorbanın içine kıyılmış dereotunu ve taze soğanın yeşil saplarını ilave edip karıştırdıktan sonra servis kasesine alıp üzerine sosunu gezdirdikten sonra sıcak olarak servis edin.