



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KNORR ŞEHİRİYELİ TAVUK ÇORBASI (TAVUKLU VE SEBZELİ)

1 paket Knorr Şehriyeli Tavuk Çorbası  
5 su bardağı su  
1 adet tavuk göğsü  
1 adet kereviz veya kabak  
1 adet havuç  
Bir miktar limon dilimi

### Hazırlanışı

1. Kerevizin (kabağın) kabuğunu kazıyıp rendeleyin.
2. Kerevizin kabuğunu soyduktan sonra rendeleyin. Rendelenmiş kerevizi hava ile temas ettiğinde kararmaması için su dolu bir kasede bekletin.
3. Tavuk göğsünü küçük bir tencerede su ile haşlayıp küçük parçalara ayırın.
4. Derin bir tencereye 5 su bardağı suyu, Knorr Şehriyeli Tavuk Çorbası'nı koyup karıştırarak kaynatın. Çorba kaynamaya başladıktan sonra içine haşlanmış tavuğu, rendelenmiş havucu ve kerevizi ilave edip 10 dakika orta ateşte pişirin. Daha sonra servis tabağına alın, limon dilimleri ile süsleyip sıcak olarak servis edin.

[ML® Şehriyeli Tavuk Çorbası için tıklayın](#)