



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KNORR TARHANA ÇORBASI (KIYMALI)

- 1 paket Knorr Tarhana Çorbası
- 100 gr kıyma
- 1 lt su
- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 çorba kaşığı Knorr Sarımsaklı Çeşni
- 2 yemek kaşığı margarin (sosu için)
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber (sosu için)
- 1 tatlı kaşığı kuru nane (sosu için)

### Hazırlanışı

1. Sarımsakları ayıklayıp kıyın.
2. Derin bir tencereye margarini koyup kızdırın. İçine kıymayı ilave edip kıyma bıraktığı suyu çekene kadar kavurun. Kıyma kavrulunca içine 5 bardak suyu, Knorr Tarhana Çorbası'nı ve Knorr Sarımsaklı Çeşni'yi koyup karıştırarak kaynatın. Çorba kaynamaya başladıktan sonra 5 dakika orta ateşte pişirip servis tabağına alın.
3. Sosu için; küçük bir tavada margarini kızdırıp, içine kuru naneyi ve kırmızı pul biberi ilave edip, kavurun.
4. Hazırladığınız sosu Knorr Tarhana Çorbası'nın üzerine gezdirip sıcak olarak servis edin.