



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KNORR TAVUKLU EZOGELİN ÇORBASI

- 1 paket Knorr Şehriyeli Tavuk Çorbası
- 1 paket Knorr Ezogelin Çorbası
- 10 su bardağı su
- 1 yemek kaşığı margarin
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay bardağı haşlanmış pirinç
- ½ su bardağı rende kaşar peynir

Hazırlanışı

1. Tencerede 1 yemek kaşığı salçayı yağ ile kavurun.
2. Tencereye 10 su bardağı suyu, 1 paket Knorr Şehriyeli Tavuk Çorbası'nı ve 1 paket Knorr Ezogelin Çorbası'nı koyup pişirin.
3. En son olarak içine haşlanmış pirinci ilave edip bir taşım kaynattıktan sonra çorbayı kaseye alıp üzerine rendelenmiş kaşarı serpin, sıcak olarak servis edin.