



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TAVUKLU MANTAR ÇORBASI

Gerekli malzeme:

1 paket Knorr Kremalı Mantar Çorbası

1 paket Knorr Kremalı Tavuk Çorbası

10 su bardağı su

Yarım su bardağı haşlanmış mısır

1 adet taze soğan

3-4 dal maydanoz

Knorr Kremalı Mantar Çorbası, Knorr Kremalı Tavuk Çorbası, su ve mısırı bir tencereye alıp iyice karıştırın.

Çorba kaynamaya başladıktan sonra orta ateşte 10 dakika pişirin.

Taze soğanların yeşil saplarını ve maydanozu temizleyip kıyın. Pişen çorbayı kaselere paylaştırıp üzerini maydanoz ve taze soğanla süsleyin. Sıcak olarak servis yapın.

[ML® Tavuklu Mantar için tıklayın](#)
