



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI GEMİCİ ÇORBASI

Gerekli malzeme:

- 1 paket Knorr Kafkas Çorbası
- 1 paket Knorr Kremalı Tavuk Çorbası
- 10 su bardağı su
- 1 yemek kaşığı margarin
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 su bardağı haşlanmış kuru fasulye
- Yarım su bardağı arpa şehriye

Sos için:

- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 tatlı kaşığı pulbiber
- 1 tatlı kaşığı nane

Margarini tencereye alıp eritin. Salçayı ilave edip kavurun. Knorr Kafkas Çorbası, Knorr Kremalı Tavuk Çorbası, su ve haşlanmış kuru fasulyeyi ekleyip kaynatın. Kaynamaya başladıktan sonra arpa şehriyeyi ilave edip orta ateşte 15 dakika pişirin.

Sos için, margarini küçük bir tavada kızdırın. Nane ve pulbiberi ilave edip birkaç kez çevirin. Kaselelere paylaştığınız çorbanın üzerine sosu ekleyip sıcak olarak servis yapın.