



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## LOR PEYNİRLİ BROKOLİ ÇORBASI

1 Paket Bizim Mutfak Kremalı Brokoli Çorbası  
1 yemek kaşığı Teremyağ  
1 yemek kaşığı Dereotu (ince kıyılmış)  
5 Su Bardağı su

Bir tencerede Teremyağ'ı eritin. Lor peyniri ve dere otunu koyup hafifçe yağda çevirin. Üzerine 4 bardak su ilave edip kaynamaya bırakın. Ayrı bir kaptaki 1 su bardağı ile Bizim Mutfak Kremalı Brokoli çorbasını karıştırıp, kaynayan suya karıştırarak ilave edin. Kaynadıktan sonra 3-4 dakika pişirin.

---