



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEKSİKA ÇORBASI

Gerekli malzeme:

- 1 paket Knorr Fesleğenli Kekikli Domates Çorbası
- 5 su bardağı su
- 1 yemek kaşığı margarin
- 1 adet kuru soğan
- 2 adet çarliston biber
- Yarım su bardağı haşlanmış mısır
- 1 su bardağı haşlanmış barbunya
- 3 adet taze soğan
- 1 çorba kaşığı rendelenmiş kaşarpeyniri

Soğanı soyup rendeleyin. Çarliston biberleri temizleyip kıyın. Yağı tencerede eritin. Biber ve soğanı ekleyip kavurun. 5 su bardağı su, Knorr Fesleğenli Kekikli Domates Çorbası, haşlanmış barbunya ve mısırı ekleyip 10 dakika pişirin.

Taze soğanları temizleyip kıyın. Kaselele paylaşmışınız çorbanın üzerine peynir ve soğanı serpip sıcak olarak servis yapın. Afıyet olsun.