



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ KREMA ÇORBASI (FRANSA)

MALZEMELER

- 1 Adet Tavuk Budu
- 5 Bardak Su
- 1 Adet Patates
- 1 Adet Kabak
- 1 Adet Havuç
- 2 Çorba Kaşığı Bezelye
- 1 Şu Bardağı Burgu Makarna
- 1 Kutu Krema

YAPILIŞ TARİFİ

Tavuk budunu 5 bardak suda haşlayın. Daha sonra sudan alıp, ince ince didin. Tekrar aynı suya koyun. Patates, havuç, ve kabağı küçük küçük doğrayın. Bezelyeyle birlikte tencereye ilave ederek pişirin. Sebzelerin yumuşamasına yakın, makarnayı atın. Tuzunu ayarlayın. Makarna da pişince tencereyi ocaktan alın. Kremayı katıp, 1-2 kez çevirin. Kaselele döküp, pulbiberle süsleyerek servis yapın.