



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ ŞEHİRİYELİ TAVUK ÇORBASI

- 1 paket Knorr Şehriyeli Tavuk Çorbası
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- ½ adet orta boy havuç
- ½ su bardağı konserve bezelye
- ½ adet orta boy kabak
- 2 tablet Knorr Bulyon
- 1 paket hazır tavuk bulyon
- 1 demet dereotu
- 1 çay kaşığı tuz, karabiber

Havuç ve kabağı kazıyıp yıkayın. Rendenin iri delikli tarafıyla rendeleyin. Dereotunu ayıklayıp incecik doğrayın. Zeytinyağını orta boy bir tencerede kızdırıp rendelediğiniz kabak ve havucu tencereye aktardıktan sonra karıştırarak 2-3 dakika kavurun. Sıcak suyu ve hazır çorbayı aktarın. Tuz, karabiber ve bulyonu katıp kaynamaya bırakın. Arada sırada karıştırarak kaynayınca kadar pişirin. Kaynamaya başlayınca bezelye ve dereotunu da ilave ederek sebzeler yumuşayınca kadar, yaklaşık 12-15 dakika daha pişirdikten sonra ocaktan alın. Sıcak sıcak servise sunun.