



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞİPSİ ÇORBASI

1 paket Knorr Kremalı Tavuk Çorbası
1/2 adet tavuk göğsü
1 çorba kaşığı un
4 çorba kaşığı tereyağı
2 sap kereviz
1 adet kuru soğan
1 adet havuç
Karabiber
4 diş sarımsak
2 su bardağı süt (400 gr)
3 su bardağı su (600 gr)
1 tatlı kaşığı tuz
1 adet Knorr Jel Bulyon

1. Tavuk göğsünü uzunlamasına keserek 3 parçaya ayırın ve 3 bardak su ekleyerek kaynatın.
2. Başka bir tencereye 2 bardak süt ve Knorr Kremalı Tavuk Çorbası'nı ekleyerek kısık ateşte pişirin.
3. Un, 2 kaşık tereyağı ve Knorr Jel Bulyon'u kısık ateşte pişen tavuk çorbasına yavaş yavaş ilave edin.
4. Tavuk parçalarını da didikleyip ekledikten sonra 10 dakika kaynatıp altını kısın.
5. 2 çorba kaşığı tereyağı eritip kırmızı pul biber ekledikten sonra kızgın yağı sıcak çorbanın üstünde gezdirin.
6. Baget ekmeklerini dilimleyin. Tuz ile ezilmiş sarımsak ve tereyağını tavada eritip ekmekleri bulayın. Ekmekleri 2- 3 dakika kızarttıktan sonra çorba ile servis edin.

