



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU YAYLA ÇORBASI

Gerekli malzeme:

- 1 paket Knorr Yayla Çorbası
- 5 su bardağı su
- 1 adet tavuk göğüs
- 1 yemek kaşığı margarin
- 2 adet taze soğan
- 1 tatlı kaşığı pulbiber Üzeri için:
- 3 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz

Tavuk etini doğrayın. Taze soğanları temizleyip kıyın. Margarini tencerede kızdırıp taze soğan ve tavuk etini kavurun. Su, Knorr Yayla Çorbası ve pulbiberi ekleyip iyice karıştırın. Çorba kaynadıktan sonra orta ateşte 10 dakika pişirin. Çorbayı kaselere paylaşırıp kıyılmış maydanozla süsleyin. Sıcak olarak servis yapın.

ML® Yayla Çorbası (görsel)