



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZENCEFİLLİ KIŞ ÇORBASI

Malzeme:

- 5,5 su bardağı su
- 2 adet orta boy domates
- 1 tablet Bizim Mutfak Tavuk Suyu
- 1 tatlı kaşığı acı biber salçası
- 1 adet orta boy havuç
- 1 kahve fincanı Bizim Mutfak Tel Şehriye
- 1/4 demet maydanoz
- 1 tatlı kaşığı Bizim Mutfak Teremyağ

Domatesler, havuç ve kabuğu soyulmuş zencefili rendeleyin. Maydanozları doğrayın. Su, rendelenmiş domates, tavuk suyu tabletini ve salçayı çorbayı hazırlayacağınız tencereye aktarın. İyice karıştırın. Birkaç taşım kaynayınca zencefil ve havucu ekleyin. 10 dakika pişirip şehriye, Teremyağ ve doğranmış maydanozu ilave edin. 5 dakika sonra ocaktan alın. Servis kaselerine paylaşın. Sıcak servis yapın.
