



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BARBUNYALI EZOGELİN ÇORBASI

- 1 Paket Bizim Mutfak Ezogelin Çorbası
- 1 yemek kaşığı Teremyağ
- 1 Çay Kaşığı Haşlanmış barbunya
- 3 Adet taze soğan
- 1 Adet domates
- 5 Su Bardağı su

Tencerede Teremyağ'ı eritin. İçerisine doğranmış taze soğan ile soyulmuş ve doğranmış domatesleri ilave edin. Üzerine 3 bardak suyu ve haşlanmış barbunyayı ilave edin. Su kaynamaya başladıktan sonra ayrı bir kapta 2 bardak su ile karıştırdığınız Ezogelin çorbasını karıştırarak tencereye ilave edin. Kaynamaya bırakın, kaynamaya başladıktan sonra 10 dakika kısık ateşte pişirin.