



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ TAVUKLU EZOGELİN ÇORBASI

1 Paket Bizim Mutfak Ezogelin Çorbası
1 yemek kaşığı Teremyağ
100 g tavuk göğsü
1 Adet domates
1 Tatlı Kaşığı nane
5 Su Bardağı su

Teremyağ'ı bir tencerecede eritin. Üzerine küçük kuşbaşı doğradığınız tavukları ilave edin ve soteleyin. 3 bardak suyu tencereye ilave edin ve kaynamaya bırakın. Su kaynadıktan sonra, ayrı bir kapta 2 bardak su ile karıştırdığınız Ezogelin çorbasını karıştırarak tencereye ilave edin. Karışım kaynadıktan sonra, 10 dakika kısık ateşte pişirip ocağın altını kapatın. Ocağı kapattıktan sonra 1 tatlı kaşığı nane ilave edin. İsteğinize göre üzerine kıyılmış maydanoz ve kırmızı biber ilave edebilirsiniz.