



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EZOĞELİN ÇORBASI

2 Yemek kaşığı Penguen Domates Salçası  
1 yemek kaşığı Penguen Acı Biber Sosu  
1 kase haşlanmış kırmızı mercimek  
2 yemek kaşığı kuru nane  
2 yemek kaşığı tereyağı  
1 yemek kaşığı un  
1 tatlı kaşığı kaya tuzu  
6 su bardağı su

Tereyağı ve unu tencerede kavurmaya başlayın.

Un renk değişince Penguen Domates Salçasını ve Penguen Acı Biber Sosunu ekleyin ve daha sonra baharatları ilave edin.

Beraberce 1 dakika kavurup mercimeği ve suyu ekleyip kaynamaya bırakın.

Kaynamaya başlayınca altını kısıp 10 dakika daha pişirip servis edin.

