



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

GARNİTÜRLÜ EZOGELİN ÇORBASI

- 1 Paket Bizim Mutfak Ezogelin
- 1 Tablet Bizim Mutfak Et Bulyon
- 2 Su Bardağı Superfresh Garnitür (patates, havuç ve bezelye)
- 1 Yemek Kaşığı salça
- 1 Yemek Kaşığı Teremyağ
- 6 Su Bardağı su
- 1 Yemek Kaşığı Dereotu, ince doğranmış

Teremyağı bir tencerede eritin. Üzerine salçayı ilave edip kavurun. Üzerine 4 su bardağı su ilave edin ve kaynamaya bırakın. Su kaynamaya başladıktan sonra ayrı bir kapta 2 bardak su ile karıştırdığınız Ezogelin Çorbasını tencereye karıştırarak ilave edin. Kaynamaya başladıktan itibaren 10 dakika kısık ateşte pişirin.