



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU EZOGELİN ÇORBASI

Gerekli malzeme:

1 paket Knorr Ezogelin Çorbası

5 su bardağı su

1 havuç

1 çay kaşığı Knorr Sarımsaklı Çeşni

Yarım çay bardağı bulgur

Sos için:

2 yemek kaşığı margarin

1 tatlı kaşığı nane

1 tatlı kaşığı pulbiber

Knorr Ezogelin Çorbası, su ve Knorr Sarımsaklı Çeşni'yi bir tencereye alıp iyice karıştırın. Havucu yıkayıp rendeleyin. Çorba kaynamaya başladıktan sonra bulguru ve havucu ilave edip orta ateşte 10 dakika pişirin. Margarini küçük bir tavada kızdırın. Nane ve pulbiberi ilave edip birkaç kez çevirin. Çorbanın üzerine sosu ekleyip sıcak olarak servis yapın.

[ML® Ezogelin Çorbası için tıklayın](#)