



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KÖZLENMİŞ KIRMIZI BİBERLİ EZOGELİN ÇORBASI

1 paket Tukaş Ezogelin Çorbası  
2 adet Tukaş Közlenmiş Kırmızı Biber  
Sarımsaklı ktır için:  
2 dilim bayat ekmek  
2 çorba kaşığı sıvıyağ  
2 diş sarımsak

Ekmeklerin kenarlarını alıp, kare kare kesin.  
Sıvıyağı ve küçük küçük doğranmış sarımsakları bir tavaya alın.  
Sıvıyağ ısınca, ekmekleri tavaya alıp kızartın. Ekmeklerin fazla yağlarını almak için kağıt havluya çıkartın.  
Közlenmiş kırmızı biberleri ince şeritler halinde doğrayın.  
Derin bir tencereye suyu ve ezogelin çorbasını koyun. Karıştırarak kaynatın.  
Kaynayan çorbaya közlenmiş biber şeritlerini ekleyin. 10 dakika kısık ateşte pişirin.  
Çorbayı servis tabağına alıp üzerine taze kekik ve hazırladığınız sarımsaklı ktırdan koyup sıcak olarak servis yapın.