



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## NOHUTLU EZOGELİN ÇORBASI

1 paket Tukaş Ezogelin Çorbası  
Yarım su bardağı Tukaş Haşlanmış Nohut  
1 çorba kaşığı Tukaş Domates Salçası  
1 paket tavuk Bulyon  
2 çorba kaşığı Tukaş Tereyağı  
5 su bardağı su  
2 çay kaşığı nane

Tereyağını eritin, salçayı ekleyip 1-2 dk pişirin.  
Suyu ekleyip karıştırın, tavuk bulyon ve süzölmüş nohutları ekleyin.  
Ezogelin çorbasını ekleyip karıştırarak kaynayıncaya kadar pişirin.  
Kaynamaya başlayınca ocağı kısarak 10 dk daha pişirin.  
Üzerine nane serpererek servis yapın.

