



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EZO GELİN ÇORBASI

100 gr bulgur (bazı yörelerde)
250 gr kırmızı mercimek
2 orba kaşığı un
4 bardak et suyu
2 orba kaşığı margarin
2 ay kaşığı nane
1/2 çay kaşığı karabiber ve kırmızı biber
Tuz

1-Kırmızımercimeği ayıklayıp yıkayınız bulgurla beraber kaynamakta olan et suyunun içine atınız ve iyice pişiriniz.
2-Süzgeçten geçiriniz veya blender ile eziniz.
3-Unu yağsız olarak başka bir tencerede kavurunuz.
4-Un meyane haline gelince yani rengi değişince yavaşça ılık su ekleyerek karıştırın macun haline gelince kaynamakta olan mercimeğin içine yavaşça atınız ve bir taşım kaynatınız başka bir kapta yağı yakmadan eritin içine kırmızı ve kara biberi naneyi katın kaynamış oaln çorbanın içine dkn.