



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EZO GELİN ÇORBASI

5 bardak kemik suyu,
2 çorba kaşığı tereyağı,
1 tutam nane,
2 çorba kaşığı un,
2 adet soğan,
2 çorba kaşığı salça,
1 çay bardağı pirinç,
0,5 kg. kırmızı mercimek,
Tuz
Pul biber

- 1- Tereyağı eritilir. Çok doğranmış soğan ve un ilave edilerek hafifçe pembeleşinceye kadar kızartılır.
- 2- Bu sırada kemik suyu tencereye dökülür. Bir müddet kaynadıktan sonra mercimek, pirinç ve salça da tencereye konur.
- 3- Pişirilirken nane ilâve edilir.
- 4- Piştikten sonra sıcak olarak servis yapılır.