EZOGELİN ÇORBASI (GAZİANTEP)

Gaziantep İl Emniyet Müdürlüğü

500 gr. mercimek
1 ilikli kemik veya 1 tablet etsu
1 orta boy kuru soğan,
Yarım limon suyu
Tuz
8 su bardağı su
Sos için:
50 gr. un
50 gr. ince doğranmış soğan
25 gr. dövülmüş sarımsak
50 gr. domates salçası
20 gr. kırmızı pul biber
10 gr. kuru nane
4 su bardağı su

Mercimekler iyice yıkadıktan sonra bir tencerede ilikli kemik veya tablet etsu, soyulmuş patates (bütün olarak), soyulmuş kuru soğan (bütün olarak) limon suyu, tuz ve 8 su bardağı su ile ocağa koyup kaynamaya bırakılır. Kaynamaya yakın üzerine toplanan kefi alınarak tencerenin ağzı kapatılır 40-45 dakika pişirilir.
SOSUN HAZIRLANIŞI:
Bir tencerede margarinle, ince kıyılmış soğan ve sarımsak soldurulur. Üzerine un ilave edilerek pembeleşinceye kadar kavrulur. Üzerine salça ve kırmızıbiber ilave edilerek kavurma işlemine devam edilir. Kavrulan karışımın üzerine 4 su bardağı su ilave edildiğinde sos hazır hale gelmiş olacaktır. Diğer tencerede hazırlanmış olan çorba bu sosun içine ilave edilerek 10-15 dk. kaynatılıp ocaktan indirilir. (Ali DEVECİ - Tilmen Otel)

ML® Ezogelin Çorbası için tıklayın