



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EZOGELİN ÇORBASI

1 su bardağı kırmızı mercimek
1 çay bardağı bulgur
3 çorba kaşığı pirinç
6 su bardağı su
2 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı salça
2 çorba kaşığı tereyağı
Nane, kırmızıbiber, tuz, karabiber, kimyon
1 adet limon

Pirinci, mercimekleri, bulguru, yemeklik doğranmış soğanı ve baharatları ekleyip kaynamaya bırakın. Ayrı bir tencerede unu ve tereyağını kavurun, salçayı ilave edip biraz pişirin. Üzerine çorbanın suyundan ekleyip açın ve bu karışımı mercimeklerin üzerine döküp bir taşım kaynatın. Nane ve limon suyuyla ikram edin.