



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EZOĞELİN ÇORBASI

1 su bardağı kırmızı mercimek
2 yemek kaşığı ince bulgur
2 yemek kaşığı pirinç
1 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
3-4 yemek kaşığı sıvı yağ
Tuz
Sosu için;
3 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 tatlı kaşığı pul biber
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber

Soğan yemeklik doğranır. Tencereye sıvı yağ ve soğan konarak kavrulur. Sarımsaklar da doğranıp ilave edilir. Yıkayıp süzölmüş mercimek, pirinç ve bulgur ilave edilip birkaç kez karıştırılır. Üzerine sıcak su ve tuz ilave edilerek pişmeye bırakılır. Bir sos kabına yağ konur, üzerine salçalar ilave edilerek kavrulur. Baharatlar da salçaya ilave edilerek karıştırılır. 1 su bardağı su ilave edilerek salça eritilir. Kaynatılan sos çorbaya ilave edilir ve karıştırılır. Çorbanın kıvamı sıcak su ilavesiyle ayarlanır. Çorba 1-2 taşım daha kaynatılarak ateşten alınır ve sıcak servis yapılır.

