



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EZOĞELİN ÇORBASI

[www.annemutfagi.com](http://www.annemutfagi.com)

- 2 su bardağı kırmızı mercimek
- 1 yemek kaşığı pirinç
- 1 yemek kaşığı bulgur
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 soğan
- 3 diş sarımsak

Mercimeği, pirinci, bulguru iyice yıkayıp kenara bırakalım. Tencereye soğanı, salçayı, naneyi, sarımsağı, tereyağı ve sıvı yağı koyup kavuralım. Üzerine yıkamış olduğumuz malzemeleri ilave edelim. Ara ara karıştırarak 15-20 dakika kadar pişirelim. Pratik ezogelin çorbamız servise hazır.

