



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EZOĞELİN ÇORBASI

<https://gurmekibris.com>

2 çorba kaşığı kırmızı mercimek
2 çorba kaşığı pirinç
2 çorba kaşığı bulgur
2 çorba kaşığı tel şehriye
Meyanesi için:
1 adet soğan
1 çorba kaşığı domates salçası
3 çorba kaşığı un
Pul biber
Sıvı yağ
Nane
Tuz
Et suyu

Tencerenin içerisine kırmızı mercimeği, pirinci, bulguru ve suyu ekleyip hepsini haşlayalım. Onlar haşlanırken biz, farklı bir tencerenin içerisinde sıvı yağla birlikte, ufak ufak doğradığımız soğanları kavuralım. Kavrulan soğanların üzerine unu ilave edelim. Soğanları ve unu biraz karıştırdıktan sonra üzerine arda arda, salçayı, tel şehriyeyi, baharatları ve naneyi ekleyelim. Üzerlerine et suyunu veya soğuk su ekleyelim. Onların da üzerilerine diğer tencerede haşladığımız malzemeleri ekleyelim. Ezogelin çorbasının kıvamını ayarlayıp pişmeye bırakalım. (Koyuysa su ekleyelim) Ezogelin çorbası piştikten sonra sıcak sıcak servis yapalım.

