EZOGELİN ÇORBASI

Malzemeler:
2 kaşık pirinç
2 kaşık bulgur
2 kaşık kırmızı mercimek
2 kaşık un
1 soğan
1 kaşık salça
Tuz, kırmızıbiber
Sıvıyağ

Yapılışı:
Mercimek, bulgur ve pirinç yaklaşık 2 su bardağı suda haşlanır. Bu arada ince ince doğranan soğanlar yağda kavrulur. Kavrulmakta olan soğanlara un ilave edilir. Birlikte kavrulur. Salçası da konulur. Ardından çorbanın suyu konur. Haşlanan bakliyatlar da suyu eklenen çorbaya ilave edilir. Çorbanın suyuna göre, gerekirse su ilave edilir ve kaynamaya bırakılır.

© lezzetler.com tarif no:26904 • adı:Ezogelin Çorbası • gönderen:Son yolcu • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:47