



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

EZOGELİN ÇORBASI

Malzemeler:

1 büyük soğan
1 büyük patates
2 adet havuç
1 su bardağı kırmızı mercimek
1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı tereyağı
tuz
karabiber
nane
salça

Havuç, soğan ve patatesler küçük doğranıp 1 kg. suda tuz ilavesi ile haşlanır. Havuçlar yumuşayınca ocaktan alınıp bilenderden geçirilir. Yıkamış mercimekler ezilmiş harca ilave edilerek tekrar kaynatılır. Mercimekler pişince ateşin altı kapatılır. Ayrı bir kaptan 2 kaşık yağ ve 1 kaşık un iyice kavrulur, salça ilavesi ile sulandırılır. Üzerine diğer tencerede haşlanan karışım dökülerek kıvamını buluncaya kadar sulandırılır. Ayrı bir tavada yağ, nane ve kırmızıbiber kavrulur ve çorbaya dökülerek servis yapılır.