



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EZOĞELİN ÇORBASI

6 bardak kemik suyu
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı un
2 adet soğan
2 çorba kaşığı salça
1 çay bardağı pirinç
1 su bardağı kırmızı mercimek
Biraz nane
Tuz
Biber

Tencerede eritilen tereyağının üzerine çok ince doğranmış soğanla, elenmiş un eklenerek, pembeleşinceye kadar kavrulur. Kemik suyu konur ve karıştırarak kaynatılır. Salça, temizlenmiş mercimek ve pirinç de tencereye konur. Nane, tuz ve biber ilave edilerek pişirilir.

[ML® Ezogelin Çorbası için tıklayın](#)

