



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EZOGELİN ÇORBASI

Ebru Omurcalı

2 çorba kaşığı sıvı yağ
1 adet küçük boy kuru soğan
1 diş sarımsak
1 çorba kaşığı biber salçası
1 çay bardağı kırmızı mercimek
Yarım çay bardağı pirinç
Yarım çay bardağı bulgur
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı nane
1 tatlı kaşığı pul biber
Servis için limon

Kuru soğan ve sarımsağı sıvı yağda kavurun. Biber salçasını ekleyin ve kavurun. Mercimeği ilave edin, sıcak suyu koyun ve mercimeklerin pişmesine yakın bulgur ve pirinci koyun. Ayrı bir tavada tereyağını köpürtün, nane ve pul biberi koyun. Pişen çorbaya, yağı dökün. Limon dilimleri ile servis yapın.