



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EZOĞELİN ÇORBASI

- 1 su bardağı kırmızı mercimek
- 1 adet orta boy soğan
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 6 su bardağı su
- 1 çay bardağı un
- Tereyağı
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 kahve fincanı bulgur
- 1 kahve fincanı pirinç
- 1 çay kaşığı pul biber, nane
- 1 tatlı kaşığı tuz

Mercimeği ovarak yıkadıktan sonra, yemeklik doğranmış soğan ile tereyağında kavurun. 4 su bardağı su ilave ederek, kaynamaya bırakın. Kaynayınca içine pirinç, bulgur ve tuz ekleyip 15 dakika pişirin. Ayrı bir tencerede unu çok az tereyağında kavurup, içine salça, nane ve pul biberi katın. Üzerine 1 su bardağı su daha ekleyin. Bu salçalı karışımı haşlanmış mercimekli karışıma ekleyip, 10 dakika kısık ateşte kaynatın. Sıcak servise sunun.