



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EZOĞELİN ÇORBASI

3 su bardağı su
3 su bardağı et suyu
1 su bardağı kırmızı mercimek
1 kahve fincanı ince bulgur
1 kahve fincanı pirinç
1 baş kuru soğan
2 diş sarımsak
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı sıvıyağ
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı kuru nane
2 tane limon tuzu veya limon
1 çay kaşığı tuz

Yemeklik doğranmış soğanlar, dövülmüş sarımsak yağ da kavrulur. Daha sonra mercimek, bulgur, pirinç ilave edilir ve kavurma işlemine devam edilir. Üzerine domates ve biber salçası ilave edilir. Et suyu, su ve tuz da ilave edilir. Kaynamaya bırakılır. Mercimekler iyice pişince nanesi ve limon tuzu içine atılır. Pişince ocaktan alınır.