



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EZOĞELİN ÇORBASI

Yarım su bardağı pirinç
1 adet soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı kırmızı mercimek
1 adet havuç
1 adet patates
5 su bardağı su
Tuz, nane, karabiber, kırmızıbiber

Pirinci küçük bir kaptan haşlayın. Bu arada pirinç haşlanırken soğanı kıyın, sebzeleri iri iri doğrayın. Baharatlar dahil tüm malzemeyi düdüklü tencereye aktarın yağın ilave edin. Üzerine 5 su bardağı su ekleyin. 10-15 dakika pişirin. Piştikten sonra ocaktan alın. Çorbayı mikserden geçirin ya da süzgeçten geçirerek çatalla ezin. Üzerine pirinçleri ekleyip, 2-3 dakika daha pirinçle birlikte bir taşım kaynatın. Servis yapın.

Not: Çorbanın üzerine arzu edilirse kimyon ve biber salçası da eklenebilir veya biraz yağda nane yakılıp dökülebilir.