



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EZO GELİN ÇORBASI

100 gr bulgur (bazı yörelerde)
250 gr kırmızı mercimek
2 çorba kaşığı un
4 bardak et suyu
2 çorba kaşığı margarin
2 çay kaşığı nane
1/2 çay kaşığı karabiber ve kırmızı biber
Tuz

1-Kırmızımercimeği ayıklayıp yıkayınız bulgurla beraber kaynamakta olan et suyunun içine atınız ve iyice pişiriniz.
2-Süzgeçten geçirin veya blender ile eziniz.
3-Unu yağsız olarak başka bir tencerede kavurunuz.
4-Un meyane haline gelince yani rengi değişince yavaşça ılık su ekleyerek karıştırın macun haline gelince kaynamakta olan mercimeğin içine yavaşça atınız ve bir taşım kaynatınız başka bir kaptaki yağı yakmadan eritin içine kırmızı ve kara biberi naneyi katın kaynamış olan çorbanın içine dökün.