EZOGELİN ÇORBASI

1,5 su bardağı kırmızı mercimek (iyi yıkanmış),
1 yemek kaşığı un,
1,5 yemek kaşığı domates salçası,
1 tatlı kaşığı pulbiber,
1 tatlı kaşığı kuru nane,
10 bardak su,
1 yemek kaşığı Tuzot

Mercimeği 5 bardak suyla ocakta kaynatın. Kaynamaya başla yınca, üzerindeki köpüğü alıp, çırparak mercimek püre haline gelinceye kadar, 30 dakika hafif ateşte pişirin. Yağı başka bir tencereye koyup, unu ilave edin ve pembeleşinceye kadar kavurun.
Salçayı ve pulbiberi de ilave edip kavurmaya devam edin. Naneyi de ilave ettikten sonra, kalan 5 bardak suyu yavaş yavaş karıştırarak ilave edin.
Daha sonra, mercimeği de tencereye aktarın, Tuzot'u da ilave ettikten sonra hep beraber 5 dakika kaynatıp servis yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:16965 • adı:Ezogelin Çorbası • gönderen:ErikAğacı • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:14