



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EZO GELİN ÇORBASI

Malzemeler

2 su bardağı kırmızı mercimek
yarım bardak bulgur
yarım bardak pirinç
2 kaşık domates salçası
Tuz, kuru nane, kırmızı pul biber
1 baş kuru soğan
4-5 kaşık sıvı yağ

Kuru soğan küçük küçük doğranıp yağda pembeleştirilir. Salça da konularak biraz daha kavrulur. Ayıklanıp yıkanan mercimek, bulgur ve pirinç ile tuz, kuru nane ve kırmızı pul biber de ilave edilerek 10 bardak suyla düdüklü tencerede iyice pişirilir. Pişen çorba sıcak olarak ve limon suyuyla servis yapılır.