



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EZOGELİN ÇORBASI

Malzemeler:

Yarım su bardağı kırmızı mercimek
1 yemek kasığı pirinc
1 yemek kasığı bulgur
2 corba kasığı tereyağ
2 corba kasığı siviyağ
1 soğan
yarım corba kasığı domates salçası
yarım corba kasığı biber salçası
1,5 yemek kasığı un
1 tatlı kasığı nane
biraz karabiber ve pulbiber
tuz
7 su bardağı su
1 diş sarımsak
limon suyu

Yapılışı:

Öncelikle eritilmiş tereyağı ve siviyağında yemeklik doğranmış soğanı kavurun. Daha sonra üzerine un da ekleyip, biraz kavurun. Ardından salçaları da ilave edip, biraz kavurduktan sonra, baharatları da ekleyip, biraz çevirin ve sonra bir bardak soğuk su ekleyin karıştırarak. Sonra 6 bardak ta kaynar su ve tuzunu ekledikten sonra yıkanmış mercimeği, bulguru ve pirinci de ilave edip, arada bir karıştırarak kaynamaya bırakın. Corbanın pismesine yakın ezilmiş bir diş sarımsağı da ekleyin. Limon suyuyla servis yapın.