



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EZOĞELİN ÇORBASI

1,5 ay bardağı kırmızı mercimek
yarım çay bardağı pirinç
1 kahve fincanı bulgur
1 orba kaşığı un
50 gr. sıvıyağı
2 orba kaşığı domates salçası
8 su bardağı etsuyu
pul biber
nane
tuz

Sıvıyağın bir kısmını bir tencereye alıp kısık ateşte kaynatın. Unu ilave edip tahta kaşıkla karıştırarak kavurun. Salçayı 2 kaşık suyla sulandırıp una ilave edin. Et suyunu azar azar yedirerek ekleyip kaynayınca kadar pişirin. Mercimek, pirinç ve bulguru ayıklayıp yıkayın, kaynamakta olan et suyuna ilave edin. Tuz serpip mercimek, pirinç ve bulgur yumuşayınca kadar pişirin. Kalan sıvıyağı bir tavada eritin. Pulbiber ve naneyi ilave edip kavurun. Çorbanın üzerine gezdirip, sıcak olarak servis yapın.

[ML® Ocak orbası için tıklayın](#)



Fotoğraf "volta" tarafından gönderildi. 11.09.2020