



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLUTENSİZ EZOGELİN ÇORBASI

<https://www.colyakankara.org.tr>

1,5 çay bardağı kırmızı mercimek
Yarım çay bardağı pirinç
1 kahve fincanı mısır yarması
50 gr. sıvıyağ
2 çorba kaşığı domates salçası
8 su bardağı et suyu
Pul biber
Nane
Tuz

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