



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEREVİZLİ EZO GELİN ÇORBASI

3 çorba kaşığı iri bulgur
4 çorba kaşığı kırmızı mercimek
3 çorba kaşığı pirinç
2 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı domates salçası
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı tel şehriye
1 soğan
2 sap kereviz
et suyu
tuz

Bulguru, mercimeği ve pirinci süzgece alarak iyice yıkayın. Küçük bir tencereye su koyarak kaynatın. Bulguru, pirinci, mercimeği içine koyup haşlayın. Ayrı bir tencereye tereyağını koyun. Soğanı yemeklik doğrayıp tereyağında kavurun. Salçayı ve unu ilave edin. Kereviz saplarını da ince ince doğrayın. Soğuk su ilave edip çırparak karıştırın. Haşladığınız mercimek, pirinç ve bulguru ilave edin. Kereviz saplarını ve ardından et suyunu ekleyin, tuzunu atın. Kapağını kapatarak pişmeye bırakın. Pişmesine yakın tel şehriyeyi ekleyin. Servis kasesine alın ve üzerine kereviz yaprağı koyarak servis edin.