



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## NOHUTLU EZOGELİN ÇORBASI

1 su bardağı haşlanmış nohut  
1 çay bardağı bulgur  
2 çorba kaşığı tereyağı  
1 adet soğan  
1 çorba kaşığı nane  
Kırmızıbiber, tuz, karabiber  
1 çorba kaşığı biber salçası  
6 su bardağı sıcak su  
1 diş sarımsak

Soğanı yağda kavurun. Salçayı ekleyin. Nohutları da içine koyun. Sıcak su ilave edin. Bulgur, dövülmüş sarımsak ve baharatları da ekleyip bulgur pişinceye kadar yaklaşık 20 dakika pişirin. Yağda kızdırılmış nane ve kırmızıbiberle süsleyerek servis yapın.