



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACILI EZOGELİN ÇORBASI

1 su bardağı mercimek
1 çay bardağı bulgur
3 çorba kaşığı pirinç
1 adet soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı salça
1 çorba kaşığı acı salça
7 su bardağı su
2 diş sarımsak
Acı pul biber, nane, kimyon

Mercimekleri, bulguru, pirinci bir tencereye alın ve üzerini 3 parmak geçecek kadar suyla kaynatın. Tencereye yağı eritin üzerine rendelenmiş soğanı ve unu ekleyip 5 dakika kavurun. Salçayı, pişen mercimekli bulguru, ezilmiş sarımsağı da koyup karıştırın. Üzerine 6 bardak sıcak su koyup kaynatın. İstedığınız baharatları ekleyip sıcak olarak servis yapın.

