



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACILI EZOGELİN ÇORBASI

3 çorba kaşığı kırmızı mercimek
3 çorba kaşığı pirinç
3 çorba kaşığı bulgur
1 soğan
1 çorba kaşığı tereyağı, sıvıyağı
2 çorba kaşığı salça
3 çorba kaşığı un
3 çorba kaşığı tel şehriye
Pulbiber
Nane
Tuz
Su

Mercimek, pirinç ve bulgur ayrı bir tencerede 1 litre su ile kaynatılır. Orta boy bir tencerede incecik doğranmış soğan, tereyağ ve sıvıyağı kavur. Sonra unu ilave et iyice karıştır. Üzerine salçayı ekle. Kavrulmuş malzemeye şehriyeyi ilave et sonra kaynatılan mercimek, pirinç ve bulguru süzmeden ekle, karıştır. Kaynayınca tavada nane, pulbiber, tuzu yağda kızdır üzerine dök. Servis yaparken limon suyuda ikram edilebilir.

