



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERLİ EZO GELİN ÇORBASI

- 3 yemek kaşığı margarin
- 1 çay bardağı kırmızı mercimek
- 2 çorba kaşığı ayçiçeği yağı
- 1 soğan
- 2 çay kaşığı pulbiber
- 1 kaşık salçalık kırmızı biber
- 1 çorba kaşığı biber salçası
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 7 su bardağı su
- Tuz

Biberin çekirdeklerini temizleyip zar şeklinde doğrayın. Soğanı soyup kıyın. Ayçiçeği yağın ve margarini tencerede ısıtıp soğan ve salçalık biberi kavurun. Su, 1 çorba kaşığı su ile inceltilmiş salça ve biberi ekleyin. Bir taşım kaynatıp bulgur ve mercimeği ilave edin. Bulgurlar iyice yumuşayınca kadar kısık ateşte pişirin. Pulbiber ve naneyi ilave edip ocaktan alın. Çorbayı servis kaselerine paylaşın. Sıcak servis yapın. Biberli ezogelin çorbası artık hazır.



Fotoğraf "göl" tarafından gönderildi. 07.02.2024