



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BILDİRCİNLİ EZOGELİN ÇORBASI

<https://www.aksam.com.tr>

1 adet bildircin
1.5 su bardağı mercimek
Yarım çay bardağı pirinç
Yarım çay bardağı bulgur
1 adet limon
2 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı nane
1 yemek kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı pul biber
2 diş sarımsak
1 tane soğan
Pekmez

Bıldırcınlı ezogelin çorbası için önce 1 litre kaynayan suyun içerisine mercimek, bulgur ve pirinci ekliyoruz. Ardından soğanı ve sarımsağı da çorbaya ilave ediyoruz.

Bıldırcının içine tereyağı koyup şırınga ile içerisine pekmez enjekte ediyoruz.

Üzerine tuz, karabiber ve zeytinyağı döküp 180 derecede yaklaşık 20 dakika pişiriyoruz. Çorbadan 1 yemek kaşığı alıp kalanını karıştırıcıdan geçiriyoruz.

Tereyağı ve domates salçasını kavurup, nane, pul biber ve limon ekleyip çorbaya ekliyoruz

Kızaran bıldırcını fırından alıp, önceden ayırdığımız ezogelin çorba harcının üzerine koyuyoruz.

Tabağın kenarına çorbayı ekleyip son olarak çorbanın üzerine ayran köpüğünü ilave ediyoruz. Bıldırcınlı ezogelin çorbası hazır.

