



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEREOTU EZOGELİN ÇORBASI

- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı salça
- 2 çorba kaşığı pirinç
- 3 çorba kaşığı bulgur
- 1 soğan
- 1 limon
- 1 çay bardağı kırmızı mercimek
- Tuz
- Karabiber
- 1 demet dereotu

Tencerenin içinde rendelenmiş soğanı ve tereyağını 2 dakika kavurun. Üzerine salça bulgur, pirinç ve mercimeği ilave edip karıştırın. Üzerine sıcak 6 su bardağı suyu ekleyip 30 dakika pişmeye bırakın. Mercimekler ve pirinç pişince üzerine kıyılmış dereotu ekleyip mikserden geçirin. Servis yapmadan önce de limon suyu ekleyip karıştırın. Dereotu ile süsleyip ikram edin.
