



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## EZO GELİN ÇORBA

Malzemeler:

Meyanesi için:

1 orta boy kurusoğan

3 çorba kaşığı un

1 çorba kaşığı domates salçası

1 çorba kaşığı biber Salçası

Sıvıyağ

Nane, pulbiber, tuz

Etsuyu

3 çorba kaşığı kırmızı mercimek

3 çorba kaşığı pirinç

3 çorba kaşığı bulgur

3 çorba kaşığı tel şehriye

Hazırlanışı:

Önce kırmızı mercimek,pirinç ve bulguru su ile haşlanmaya bırakalım. Bu arada başka bir tencerede soğanı sıvıyağ ile soteleyelim.Üzerine unu koyup bir iki dakika çevirelim.Üzerine salçayı,tel şehriyeyi nane ve diğer baharatları ekleyelim. En son etsuyu ve soğuk su ilave edelim. Bu arada haşlanmış mercimek,pirinç ve bulguru ekleyip sıcak su ilave ederek çorbanın kıvamını ayarlayalım. Çorbamız kaynayıncaya servise hazırır.

---