



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## EZO GELİN ÇORBASI

Almanya Türk Toplumu

2 kasık kırmızı mercimek  
1 kasık piriç  
1 kasık ince bulgur  
1 kasık tel şehriye  
1 kasık salça  
2 kasık un  
Nane  
Pulbiber  
Tuz  
2 kasık sıvı yağ  
1 tane soğan

2 kasık mercimek, 1 kasık piriç ve 1 kasık bulgur üzeri geçecek kadar su ile pisirilir. 1 kasık tel şehriye ilave edilir. Onlar piserken bir tavada sıvı yağda soğan kavrulur. Yağa 2 kasık un ilave edilir. Salça, pulbiber ve nane eklenir. Bu karışıma kaynayan çorbaya az soğuk su ile ilave edilir.

