



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EZO GELİN ÇORBASI

Biber salçası 1 kaşık
Pirinç 1 çay bardağı
Pul biber 1 çay kaşığı
Tel şehriye 1 çorba kaşığı
Kuru soğan 1 adet
Kuru nane 2 çay kaşığı
Katıyağ 3 kaşık
Karabiber, tuz
Domates salçası 2 kaşık
Kırmızı mercimek 1 çay bardağı
İnce köftelik bulgur 1 çay bardağı
Su ya da kemik suyu 5-6 su bardağı

İnce doğradığınız soğanları yağınızın yarısını koyduğunuz tencerede hafif pembeleşene kadar kavurun. Domates salçasını sulandırdıktan sonra soğanlara katın. Biber salçası ve pul biberi ilave ederek karıştırın. Altı su bardağı su ya da kemik suyuyla karışımı sulandırın, orta hararetili ateş üzerinde kaynatın. Su iyice kaynayınca ayıklanmış bulgur, kırmızı mercimek, pirinç tel şehriye, karabiber ve tuz katın, iyice yumuşayınca kadar pişirin. Ateşten alın, kâselere koyun, üzerine yağınızın diğer yarısı ile yaptığınız acı biberli yağı gezdirin, nane serpererek sıcak sıcak servis yapın.

[ML® Yeni Gelin Çorbası için tıklayın](#)
