



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EZO GELİN ÇORBASI

250 gr. Kırmızı mercimek
2 çorba kaşığı un
2,5 bardak et suyu
2 Çorba kaşığı sadeyağ
1 kahve kaşığı nane
Yarım kahve kaşığı karabiber
Yarım kahve kaşığı kırmızı biber
Tuz
Su

Kırmızı mercimeği temizleyip, kaynamakta olan et suyunun içine atınız. Mercimeği iyice dağılıncaya kadar pişiriniz. Sonra bunu süzgeçten geçirip, yeniden tencereye koyup, hafif ateşe oturtunuz.

Diğer tarafta unu yağsız olarak bir kaba koyup hafif ateş üzerinde, tahta bir kaşıkla devamlı surette karıştırınız.

Unun rengi değişince ılık suyu sicim gibi ince akıtıp onu macun haline getiriniz.

Un macun haline gelince bunu karıştırırken et sulu mercimeği azar azar katıp, karıştırarak buna vediriniz. Sonra bir taşım kaynatınız.

Bu arada yağı eritip, kırmızı biber, karabiber ve naneyi içine atınız. Yağı yakmadan kızdırıp, bir taşım kaynamış olan çorbanın üstüne dökünüz. Bir-iki defa yine karıştırıp, servis yapınız.

Arzu edilirse üstüne yağda kızarmış ekmek parçaları da serpiştirilebilir.