



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EZOĞELİN ÇORBA

Meltem Demirci

- 1 su bardağı kırmızı mercimek
- 1 kahve fincanı bulgur
- 1 kahve fincanı pirinç
- 1 adet orta boy soğan
- 2 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 7 su bardağı su
- Tuz
- Karabiber
- 2 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı nane
- 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 2 su bardağı su veya et suyu

Soğan ve sarımsağı yemeklik doğrayın. Tereyağı tencereye alıp eritin önce soğan sonra sarımsağı pembeleşinceye kadar kavurun. Tencereye mercimek bulgur ve pirinci ekleyerek 1-2 tur daha karıştırın. Tuz karabiber ve suyu ekleyip kaynamaya bırakın. Büyük bir tencereye sıvı yağı ekleyin kızınca unu ekleyip renk alıncaya kadar kavurun. Salçayı ekleyip bir dakika daha kavurun. Baharatları ve sıcak suyu ekleyin kıvam alana dek karıştırın. Diğer tenceredeki bakliyatlar pişince, un kavurduğunuz tencereye sürekli karıştırarak ilave edin. 1 taşım kaynatıp ocaktan alın.

