



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## EZOĞELİN ÇORBASI (ADANA)

- 1 ay fincanı kırmızı mercimek
- 1 baş soğan
- 2 orba kaşığı domates orbası
- 1 ay kaşığı acı biber veya biber salçası
- 1 ay fincanı ince bulgur
- 1 kaşığ margarin
- 1 kaşığ sıvıyağ
- 2 ay kaşığı nane, tuz, biber, sumak

Soğan yağda hafif pembeleşene kadar kavrulur. 2 çorba kaşığı domates salçası sulandırılıp ilave edilir. Biber salçası veya acı biberi katıp karıştırın. Orta ateş üzerinde kaynatın. 6 bardak suyu ve tuzu ilave edin. Ayıklanmış yıkanmış bulgur ve mercimeği suya katın. Bulgur ve mercimeği yumuşayınca kadar pişirin. orba iyice pişince ateşten alıp üzerine nane , sumak serpip sıcak olarak servis yapınız.