



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜDÜKLÜDE EZOGELİN ÇORBASI

- 1 su bardağı kırmızı mercimek
- 1 tatlı kaşığı pirinç
- 1 tatlı kaşığı bulgur
- 2 ay kaşığı pul biber
- 1 yemek kaşığı nane
- 3 diş sarımsak
- 1 orta boy soğan
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 2 litreye yakın sıcak su

Düdüklü tencerede önce rendelemiş olduğumuz soğanı ve ezmiş olduğumuz sarımsağı tereyağında kavuruyoruz. Soğanlar kavrulunca naneyi, kırmızı biberi ve salçayı ilave ediyoruz.

Bir iki karıştırdıktan sonra yıkadığımız mercimeğı, pirinci, bulguru ve tuzunu da ilave ederek karıştıırıyoruz. Başka bir tarafta kaynamakta olan 2 litreye yakın suyu üzerine boşaltıyoruz. Düdüklünün kapağını ve düdüğünü kapattıktan sonra 10 dakika pişiriyoruz.

