



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EZOGEİN ÇORBASI

1 su bardağı kırmızı mercimek
2 orba kaşığı bulgur
2 orba kaşığı pirinç
1 orba kaşığı un
1 orba kaşığı biber salçası
1 soğan
Maydanoz, taze nane, fesleğen, reyhan
1 su bardağı et suyu
2 orba kaşığı sıvı yağ
2 orba kaşığı tereyağı
Tuz
Su

Pirinç, bulgur ve mercimeğı güzelce yıkadıktan sonra tencereye alın. Üzerini 3 parmak aşacak şekilde sıcak su dkn. Kaynamaya başlayınca suyu azalmışsa su ilavesinde bulunun. Bakliyatları pişirmeye bırakın. Büyük boy ayrı bir tencereyi ocağın üzerine alın. İçerisine tereyağı ve sıvı yağı dkn. İnce doğranmış soğanı ekleyip 2-3 dakika kavurduktan sonra unu ilave edip kavurmaya devam edin. Ardından biber salçası ve tel şehriyeyi ekleyip soğuk et suyunu dkn. Çırpma teliyle karıştırın. Pişirdiğimize bakliyatı tencerenin içerisine alın. Suyunu ve tuzunu ayarlayın. Otları iyice yıkayıp ince kıyın ve 3-4 dakika daha kaynatın. Bir miktar yeşillikleri de çorbanın üzerine serperek servise hazır hale getirin.