



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EZO GELİN ÇORBASI

Almanya Türk Toplumu

- 2 kasık kırmızı mercimek
- 1 kasık piriç
- 1 kasık ince bulgur
- 1 kasık tel sehriye
- 1 kasık salça
- 2 kasık un
- Nane
- Pulbiber
- Tuz
- 2 kasık sıvı yağ
- 1 tane soğan

2 kasık mercimek, 1 kasık piriç ve 1 kasık bulgur üzeri geçecek kadar su ile pisirilir. 1 kasık tel sehriye ilave edilir. Onlar piserken bir tavada sıvı yağda sogankavrulur. Yağa 2 kasık un ilave edilir. Salça, pulbiber ve nane eklenir. Bu karışıma kaynayan çorbaya az soguk su ile ilave edilir.

