



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EZOĞELİN ÇORBASI

- 1 kaşık biber salçası
- 1 ye kaşığı pulbiber
- 1 adet kuru soğan
- 3 kaşık tereyağ
- 2 kaşık tereyağ üzerine dökmek için
- 1 su bardağı kırmızı mercimek
- 1 çay bardağı ince bulgur
- 3 su bardağı su
- ½ su bardağı pirinç
- 2 çay kaşığı karabiber
- 2 çay kaşığı tuz
- 2 kaşık domates salçası
- 3 su bardağı et suyu
- 1 yemek kaşığı nane

İnce ince doğradığınız soğanları, 3 kaşık tereyağında hafifçe pembeleşene kadar kavurun.

Domates salçasını sulandırdıktan sonra soğanlara katın.

Biber salçası ve pul biberi de ilave ederek karıştırın.

3 su bardağı su ve 3 su bardağı et suyunu ekleyin ve harlı ateş üzerinde kaynatın.

Su iyice kaynayınca bulgur, kırmızı mercimek, pirinç, karabiber ve tuzu ilave ederek iyice yumuşayınca kadar pişirin.

2 kaşık tereyağı bir tavada ısıtın ve köpürünce pul biberi ve naneyi ekleyin.

Çorbanın üzerine yağı gezdirip servis edin.

