



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EZOĞELİN ÇORBASI

Vedat Başaran

250 gr. kırmızı mercimek
2 yemek kaşığı pirinç
2 yemek kaşığı bulgur
100 gr. tereyağı
1 yemek kaşığı salça
1 adet kuru soğan
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 tatlı kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı acısız kırmızı toz biber
1 tatlı kaşığı karabiber

Mercimek, bulgur ve pirinci yıkayıp iyice süzün. İnce ince doğradığınız soğanları, tencereye 50 gr. tereyağı koyup, 2-3 dakika kavurun. Mercimeği ilave edip 2-3 dakika daha kavurduktan sonra salçayı katıp iyice karıştırın. 5 bardak sıcak su ilave edip biraz daha karıştırıp tencerenin kapağını kapatın ve 20 dakika orta ateşte pişirin. Pirinci ilave edip 5 dakika pişirdikten sonra bulguru katıp, 1 tatlı kaşığı tuz ekip, 5 - 6 dakika daha pişirmeye devam edin. Biriken köpüğü alıp, 10 dakika daha kısık ateşte pişirin. Kalan tereyağını tavada eritin. Nane, pul biber, kekik, acısız toz biber ve toz karabiber katıp bir iki kez çevirip, kızdırın ve birazını ayırıp çorbaya ilave edin. İyice karıştırıp, dinlendirdikten sonra çorbayı, servis yapacağınız kaba boşaltın. Üstüne de kalan baharatlı tereyağını gezdirin.



Fotoğraf "ahahhhh" tarafından gönderildi. 28.07.2020