



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EZOGELİN ÇORBASI

1 su bardağı (200 g) kırmızı mercimek
Yarım çay bardağı kepekli pilavlık bulgur
1 adet kuru soğan
1 adet patates
1,5-2 lt. su (soğuk)
1 çorba kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı tereyağı
Yarım çorba kaşığı kuru Nane
Yeteri kadar tuz
1 su bardağı et suyu (2 buz küpü et suyu)

Bir tencereye 200 g kırmızı mercimeği yıkayıp, tencereye alın ve içine 1,5 litre soğuk su koyup, altını yakın. Ortadan ikiye bölüp, tekrar üç parçaya böldüğünüz 1 adet kuru soğanı ve soyup, kabaca doğradığınız 1 adet patatesi tencereye ekleyin. Patatesin nişastası çorbanın helmeli olmasını sağlayacak.

1 çorba kaşığı domates salçası ve 1 tatlı kaşığı biber salçasını ekledikten sonra erimesi için biraz karıştırın. Damak tadınıza göre tuzu, 1 çorba kaşığı zeytinyağı ve 1 çorba kaşığı tereyağını ekleyin. Son olarak da yarım çay bardağı kepekli pilavlık bulguru ekleyin.

Yaklaşık 20 dakika, malzemeler kendini bırakana kadar kaynatın. Eğer et veya tavuk suyunuz var ise onu da koyabilirsiniz. Mercimeğinizin ve bulgurunuzun cinsine göre su ilave ederek kıvamını ayarlamamız gerekebilir. Önce az su ile başlayın, gerekirse su ilave edebilirsiniz. Eğer piştikten sonra su ilave ederseniz mutlaka kaynar su ilave etmelisiniz.

Helmelendikten sonra Arçelik In Love El Blenderi'nden geçirip, yarım çorba kaşığı kuru naneyi ilave edin. İsterseniz kekik veya sumak da ilave edebilirsiniz. Böylece Ezogelin çorbanız sıcak sıcak içmeye hazır.

