



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EZOĞELİN ÇORBASI

- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 çorba kaşığı un
- 1 çorba kaşığı biber salçası
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 5-6 yaprak kurutulmuş domates (küçük küçük doğranmış)
- 1 kahve fincanı kırık pirinç
- 2 çorba kaşığı kırmızı mercimek
- 1 çorba kaşığı sarı mercimek
- 1 çorba kaşığı bulgur (tercihen pilavlık)
- 5,5-6 su bardağı et suyu
- Tuz, kuru nane, kırmızı pul biber
- 5 dal taze nane, ince kıyılmış

Pirinci, bulguru ve mercimekleri yıkayıp süzün.

Tereyağını ve sıvı yağı tencerede ısıtıp unu karıştırın. Salçaları ve zar şeklinde doğranmış kurutulmuş domatesi de ekleyip birkaç kez daha karıştırın. Et suyunu azar azar döküp arada bir karıştırarak kaynamaya bırakın.

Pirinci, bulguru ve mercimekleri ilave edin. Tuzunu ekleyin. Orta ateşte 15-20 dakika pişirin.

Kuru veya taze naneyi, pul biberi ekleyip tatlandırın. Birkaç taşım daha kaynatıp ocaktan alın. İsterseniz ufalanmış beyaz peynir ekleyerek sıcak sıcak servis yapın.

