



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EZOĞELİN ÇORBASI

1 Yemek Kaşığı Pilavlık Bulgur
1 Yemek Kaşığı Pirinç
¾ Su Bardağı Kırmızı Mercimek
1 Adet Soğan
2 Yemek Kaşığı Sıvı Yağ
2 Yemek Kaşığı Tereyağı
1 Diş Sarımsak
1 Yemek Kaşığı Domates Salçası
7-8 Su Bardağı Su veya Et Suyu
Tuz
Nane
Pul Biber
Karabiber

Bulgur ve pirinçleri bir tencerenin içine alıp üzerine su ilave edin ve kaynamaya bırakın. Başka bir tencerenin içine sıvı yağı ve ince ince doğranmış soğanlarla birlikte sarımsakları kavurun. Üzerine salçasını ekleyip kavurma işlemine devam edin. Mercimeği ekleyip bir iki defa çevirdikten sonra suyunu dökün ve üzerine haşlanmış bulgur ve pirinç ekleyin. Tuzunu ayarlayıp kısık ateşte pişmeye bırakın. Çorbanın pişme işlemi tamamlandıktan sonra tereyağını ve baharatlarını ilave edip karıştırın. Tanelerin parçalanması için piştikten sonra tel çırpıcı kullanabilirsiniz.

Not: Çorbanın kıvamı koyu olursa kaynarken içine sıcak su ilave edebilirsiniz.

