



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EZOĞELİN ÇORBASI

<https://www.sabah.com.tr>

2 çay bardağı kırmızı mercimek
2 yemek kaşığı pirinç
2 tatlı kaşığı bulgur
1 adet kuru soğan
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı tereyağı
6 su bardağı sıcak su
1 tatlı kaşığı nane
1 tatlı kaşığı tuz

Sıcak suyu geniş bir tencerede kaynatın. Yıkayıp suyunu süzdürdüğünüz kırmızı mercimeği, pirinci, bulguru ve tuzu tencereye aktarın.
Yaklaşık 35 dakika, kırmızı mercimekler yumuşayana kadar pişirme işlemini sürdürün.
Kuru soğanı küçük küpler halinde doğrayın. Tereyağını küçük bir sos tenceresinde kızdırın. Kavrulan soğanlara biber salçasını ekleyin ve 2 dakika daha kavurun.
Naneyi ekleyin ve karıştırdıktan sonra soğanlı sosu ocaktan alın.
Bakliyatları kaydattığınız tencereye kavrulan soğan ve salçalı karışımı ekledikten sonra hızlıca karıştırdığınız çorbayı 10 dakika daha pişirin.
Limon suyu ve pul biber ilavesiyle sıcak olarak servis edin.

