



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EZOĞELİN ÇORBASI

1 su bardağı kırmızı mercimek
1 tatlı kaşığı pirinç
1 tatlı kaşığı pilavlık bulgur
1 yemek kaşığı salça
1 yemek kaşığı tepeleme kuru nane
1 yemek kaşığı tepeleme tereyağı
1 yemek kaşığı zeytinyağı
Yeteri kadar tuz
Arzuya göre kimyon ve pul biber
Sıcak su veya et suyu
Limon suyu

Mercimeği güzelce yıkayıp, yumuşayınca kadar haşlayıp blender'dan veya tel süzgeçten geçirin. Bir tencereye yağları alın, tereyağı eriyince salça ve naneyi ekleyip, 1-2 dakika kavurun. (Arzu ederseniz acı biber ekleyebilirsiniz). Üzerine püre haline getirilmiş mercimeği, yıkanmış pirinç ve bulguru ekleyin. Yeteri kadar sıcak su veya et suyu ilave edin. Ara ara karıştırın. Pişmeye yakın tuz ve kimyonla tatlandırın. Altını kapatır kapatmaz yeteri kadar limon suyunu katın. İçinde pirinç ve bulgur olduğu için koyulaşır, suyunu ona göre ayarlayın.

