



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EZOĞELİN ÇORBASI

THY Skylife

- 1 su bardağı kırmızı mercimek
- 3 yemek kaşığı pirinç
- 2 yemek kaşığı bulgur
- 1 orta boy kuru soğan
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 6 bardak su
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 limonun suyu
- Pul biber

Su tencerede kaynatılır. Yıkayıp süzölmüş mercimek kaynar suya katılır. Pirinç, bulgur ve tuz ilave edilir. Yaklaşık yarım saat, kırmızı mercimekler yumuşayınca kadar pişirilir. Ayrı bir tavada tereyağı eritilir. Daha önceden küp gibi doğranmış soğan tereyağına katılıp kavrulur. Tavaya salça ve kuru nane eklenir. Birkaç dakika daha kavrulur. Daha sonra tava ocaktan indirilip tenceredeki bakliyata katılır. çorba 10 dakika daha karıştırılarak pişirilir. Pul biber ve limon suyuyla servis edilir.

