



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EZOĞELİN ÇORBASI

1 su bardağı kırmızı mercimek
1 çorba kaşığı bulgur
1 çorba kaşığı pirinç
4 çorba kaşığı zeytinyağı
2 adet soğan
2 çorba kaşığı domates salçası
400 ml soğuk su
1 tutam kuru nane
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
Pul biber

Kırmızı mercimeği yıkayıp ılık suda 2 saat bekletin. Süzüp sudan geçirin ve geniş bir tencereye alın. Üzerini 2-3 parmak geçecek kadar su ilave edip mercimek dağılına kadar (suyu azalırsa sıcak su ilave ederek) pişirin. Bulgur ve pirinç ayrı ayrı haşlayıp süzün. Zeytinyağını bir tencereye alıp kıyılmış soğanı rengi dönene dek kavurun. Salçayı ekleyip 1-2 dakika daha kavurun ve mercimeğe ekleyin. 5 dakika kaynatıp bulgur pirinç, pul biber ve tuz ilave ederek 10 dakika kaynatın. Tereyağını kızdırıp naneyi hafifçe yakın ve tencereye ilave edin. 10 dakika pişirip ocaktan alın.

