



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EZOĞELİN ÇORBASI

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

1 tatlı kaşığı pirinç
1 su bardağı kırmızı mercimek
1 tatlı kaşığı bulgur
Pul biber ve nane
2 diş sarımsak
1 orta boy soğan
1 yemek kaşığı biber salçası
Bir miktar tuz
1 yemek kaşığı tereyağı
2 litreye yakın sıcak su

Kısa sürede yapmak isteyenler düdüklü tencere kullanabilir. Soğanları rendeleyin ve sarımsağı ezerek ikisini de tereyağında kavurun.

Soğanlar kavrulunca naneyi, kırmızı biberi ve salçayı ilave ederek kavurmaya devam edin.

Ardından mercimeği, pirinci, bulguru ve tuzunu da ekleyerek karıştırın.

Başka bir tarafta kaynamakta olan 2 litreye yakın suyu üzerine ilave edelim.

Düdüklünün kapağını kapattıktan sonra pişirin.

Not: Eğer düdüklü tencere kullanırsanız kullandığınız tencereye göre 10-15 dakikada pişer. Normal tencerede ise 40 dakikada çorbanız hazır olur.

Birçok kişi Fatma Girik'in oynadığı filmiyle bilir Ezo gelinin hikâyesini. Genç ve dillere destan bir güzelliği olan Ezo, naif bir kadındır. Ezo'nun gönlünü birine kaptırmıştır. Sevddiği adamlarla evlenen Ezo'nun çok güzel bir evliliği olmuştur. Öyle ki bu evliliğin güzelliği de dillere destan olmuş ve birçok iftiraya uğramaya başlamıştır. Ezo'nun güzelliğini kıskanan birçok insan bu evliliğe birçok şey uydurmuştur. Bitmek bilmeyen iftiralar bu evliliğin başına bela olmaya başlamıştır ve sonunda iftiracılar istediklerini başarmıştır.

