



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EZOĞELİN ÇORBASI

1 su bardağı kırmızı mercimek
1,5 yemek kaşığı bulgur
1,5 yemek kaşığı pirinç
1 adet soğan
50 gr tereyağı
1 yemek kaşığı un
1 tatlı kaşığı nane
1 çay kaşığı karabiber
2 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
2 -3 diş sarımsak
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 yemek kaşığı domates salçası
9 su bardağı su (1 su bardağı 200 ml.)

Mercimek, pirinç, bulgur, soğan ve sarımsak, yıkayıp tuz ilave edelim. Üzerine 3 bardak su tencereye koyarak orta ateşte 15-20 dakika pişirelim.

Pişen malzememizi blender yardımı ile pürüzsüz hale getirelim.

Ayrı bir tencerede sıvı yağ ve un ekleyelim. Un pembeleşmeye başlayınca salça ve 1 bardak su ilave edelim.

Blender da karıştırdığımız karışımı yağlı, unlu olan tenceremize katalım. 6 bardak ılık su ilave edelim. Tenceremizi karıştırarak 10 dakika bu şekilde pişirmeye devam edelim.

Tavada 50 gr tereyağı eriterek içine baharatları ilave edelim.

Tavada hazırlamış olduğumuz tereyağlı sosumuzu tencereye döküp 10 dakika karıştıralım.

Pişen çorbamız servise hazır.

