



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EZOGELİN ÇORBASI

1 su bardağı kadar kırmızı mercimek
1,5 yemek kaşığı kadar bulgur
1,5 yemek kaşığı kadar pirinç
1 adet soğan
2 ya da 3 diş sarımsak
4 -5 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı kadar domates salçası
8 su bardağı su veya tavuk suyu
Bir tutam tuz
Bir tutam pul biber
Bir tutam kekik
Bir tutam nane
Yarım limonun suyu

Tenceremize 8 bardak (tercihen 1 bardak et veya tavuk suyu) su ekleyip kaynamaya bırakalım. Bir köşede hazırlayıp suyunu süzdüğümüz kırmızı mercimeği, bulguru, Pirinci ve tuzu tenceremize ekleyelim.

Kırmızı mercimeklerimiz yeterli yumuşaklığa erişene kadar pişirme işlemini sürdürürelim.

Bu işlem yaklaşık olarak 35 dakika sürer.

Malzemelerimiz arasında hazır bulunan kuru soğanımızı küp şeklinde doğrayıp sos tenceresinde erittiğimiz tereyağı ile kavuruyoruz.

Kavurma işlemini yapınca biber salçasını ekleyip 2 dakika daha kavurma işlemine devam edelim.

Soğanımızın içine nane ekleyip sosumuzu ocaktan alalım. Kaynayan tenceremizin içinde bulunan bakliyatlarını üzerine ekliyoruz.

Sosumuzu ekledikten sonra 10 dakika daha karıştırıyoruz çorbamızı ve hazır hale getiriyoruz.

Çorbamızı hazırladıktan sonra servis kısmına geçtiğimizde pul biber ve limon suyu ile servis ederiz.