



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

EZOGELİN ÇORBASI

1 su bardağı kırmızı mercimek
2 yemek kaşığı pirinç
2 yemek kaşığı ince bulgur
1 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
7-8 su bardağı su
Sosu için:
1 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı domates salçası
Yarım yemek kaşığı biber salçası
Sıvı yağ
1 tatlı kaşığı dolusu nane
Pul biber, karabiber
Yarım çay kaşığı kimyon
2 su bardağı su veya et suyu

Tencereye sıvı yağı alın ve yemeklik doğradığınız soğanları kavurmaya başlayın. Yıkadığınız ve süzdüğünüz mercimekle bulguru ekleyip soğanla birlikte kavurmaya devam edin. İçerisine sarımsakları da ekleyin. Daha sonra suyunu ekleyip pişmeye bırakın. Ayrı bir tencerede yağ ile birlikte unu hafif kokusu çıkana kadar kavurun. Daha sonra salça, nane, pul biber, karabiber, kimyon ekleyip biraz daha kavurun. Su veya et suyunu ekleyip tel çırpıcıyla iyice karıştırın. Mercimekli ve bulgurlu çorbanızın içine yaptığınız soslu karışımı ve tuzu ilave edin. Gerekirse sıcak su ilavesi yapabilirsiniz. 5 dakika boyunca bu şekilde kaynatmaya devam edin. Dilerseniz çorbanızı blender ile çırpabilirsiniz. Ezogelin çorbanız hazır! Servis tabağına alın.