



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EZOĞELİN ÇORBASI

1 su bardağı kırmızı mercimek  
1 Türk kahvesi fincanı bulgur  
Yarım Türk kahvesi fincanı pirinç  
1 orta boy soğan  
1 yemek kaşığı un  
2 yemek kaşığı salça  
2 yemek kaşığı tereyağı  
3 yemek kaşığı sıvı yağ  
2 diş sarımsak  
Nane  
Kırmızıbiber  
Karabiber  
Tuz

Tencereye tereyağı ve 1 yemek kaşığı sıvı yağ tencereye alınarak ısıtılır.

Soğan ve sarımsak küçük küçük doğranır ve tencerede kavrulur.

Üzerine yıkanmış ve suyu süzölmüş olan kırmızı mercimek, pirinç ve bulgur eklenerek kavrulur.

Üzerine 1lt kadar su ilave edilerek tencerenin kapağı kapatılır ve pişmeye bırakılır.

Bakliyatlar yumuşayınca ocak kapatılır.

Ayrı bir yerde 2 yemek kaşığı sıvı yağ ısıtılır. 1 yemek kaşığı un kavrulur. Üzerine 2 yemek kaşığı domates salçası eklenir.

Salça da kavrulduktan sonra 1 su bardağı kadar su ilave edilerek kaynatılır.

Nane, kırmızıbiber, karabiber ilave edilerek hazırlanan sos ocaktan alınır ve çorbaya ilave edilir.

Tuzu da eklenerek 1-2 dakika kaynatılır.

Ezogelin Çorbamız servise hazır.

