



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EZOĞELİN ÇORBASI

1 su bardağı kırmızı mercimek
1 yemek kaşığı dolusu bulgur
Yarım yemek kaşığı pirinç
1 adet soğan
Yarım fincan sıvı yağ
2 diş sarımsak
1 yemek kaşığı dolusu domates salçası
1 tatlı kaşığı tuz
Pul biber
Nane
7 su bardağı su
Limon

İlk önce bir süzgeçte mercimek, bulgur ve pirinç üçlüsü yıkanır, bir kenara bırakılır. Dödüklü tencereye sıvı yağ ve yemeklik doğradığımız soğan kısık ateşte pembeleşinceye kadar kavrulur. Ardından salça, rendelenmiş sarımsaklar ve tuz eklenir. Bir süre daha çevrilir. Daha sonra 7 su bardağı su ilave edilip, tencereye yıkanmış bakliyatlar katılır. Dödüklü tencerenin kapağı kapatılıp buharından sonra dödüğünü indirip kısık ateşte 15 dakika helme olana kadar pişirilir. Ocaktan indirince ben blenderi bir kaç kez çalıştırdım, çünkü tüm malzemenin krema gibi olmasını istemedim. Siz de biraz pütürlü, mercimekler hissedilsin dersiniz eziciyi bir kaç kez tutmanız yeterli olacaktır. Şayet çorbanın kıvamı koyu ise sıcak su ilavesi ile istediğiniz kıvama getirebilirsiniz. Kasenize koyduktan sonra limonu sıkılır. En son nane ve pul biberi arzuya göre eklenir.

