



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EZOĞELİN ÇORBASI

1 su bardağı kırmızı mercimek
1 yemek kaşığı bulgur
2 yemek kaşığı pirinç
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı domates salçası
1 adet kuru soğan
6 su bardağı sıcak su
Nane
Tuz

Mercimek, bulgur ve pirinci güzelce yıkayın. Suyu tencereye alıp kaynatın. Daha sonra yıkadığınız mercimek, pirinç ve bulguru ekleyin ve tüm malzemeler yumuşayana kadar çorbayı pişirmeyi sürdürün. Soğanın kabuklarını soyup küçük küçük doğrayın. Tereyağını bir tavada eritin ve üzerinde soğanları ilave edip kavurun. Ardından salçayı ekleyin ve kokusunu çıkana kadar karıştırın. Daha sonra da naneyi ilav edip karıştırmaya devam edin. Salçalı ve soğanlı sosunuzu yavaş yavaş tencereye ekleyin ve çırpma teli ile karıştırın. Daha pürüzsüz bir kıvam isterseniz çorbanızı blender'dan da geçirebilirsiniz. Birkaç taşım daha kaynatığınız çorbayı sıcak servis edin.

