



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EZOĞELİN ÇORBASI

- 1 tatlı kaşığı pirinç
- 1 tatlı kaşığı bulgur
- 2 çay kaşığı pul biber
- 1 yemek kaşığı nane
- 3 diş sarımsak
- 2 orta boy soğan
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 2 litre sıcak su

Ezogelin Çorbasını hazırlamak için öncelikle iki adet orta boy soğanın kabuklarını soyduktan sonra rendeleyin. Sarımsakları soyup küçük küçük doğrayın. Tencereye tereyağını koyduktan sonra rendelenmiş soğanları pembeleşinceye kadar kavurun ve sarımsakları ekleyin. bir miktar daha kavrup sarımsakların kokusu çıktıktan sonra sırasıyla salça, nane, pul biberi ekleyip karıştırın. Kavrulmuş olan karışımın içine yıkanmış olan kırmızı mercimeği, bulgur ve pirinç ekledikten sonra su ve tuz ilave ederek kaynamaya bırakın. Çorbanız hazır olduğunda üzerine ince ince doğranmış maydanoz ekleyerek servis edebilirsiniz.

