EZOGELİN ÇORBASI

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

120 g kırmızı mercimek
60 g pirinç
1.4 litre su
1 adet orta boy soğan, rendelenmiş
1 tatlı kaşığı tuz
60 g tereyağı veya sadeyağ
1 çorba kaşığı domates salçası
1.5 çorba kaşığı kuru nane
1 tatlı kaşığı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
30 ml limon suyu

Mercimeği iyice yıkayın ve bir tencereye alın. Pirinci ve suyu ekleyip kaynamaya bırakın. Soğanı tuzla birlikte çorbaya ilave edin ve yaklaşık 30 dakika kaynatın.
Bir tavada yağı eritin ve içine salça, nane, pul biber, karabiber ve çorbanın suyundan birkaç kaşık ekleyerek karıştırıp yağ ve salça karışımını çorbaya ilave edin.
Çorbayı tekrar kaynayıncaya kadar karıştırarak pişirip ocaktan alın.
Limon suyuyla sıcak olarak servis edin.

Not: Arzu ederseniz domates salçasını yarı yarıya azaltıp yerine acı biber salçası katabilirsiniz. Bu durumda pul biber eklemeyin; çorbanız çok acı olabilir. Çok sevilen ve bilinen bir mercimek çorbası olan Ezogelin, aslen Gaziantep mutfağına ait yöresel bir çorbadır. Yöredeki özgün adı "ekşili malhıta çorbası" dır. Çorba, adını sınırın öte yanına, Suriye'ye gelin giderek ailesinden, köyünden ayrılmak zorunda kalan ve ömür boyu hasret çeken Ezo'nun acıklı öyküsünden alır. Hikâyenin çorbayla bir ilgisi olmasa da çorbaya İstanbul lokantalarında yöresel bir hikâye tadı katmak için bu ad verilmiş olmalıdır. Çorbadaki pirinç için bir gün önceden kalan pirinç pilavınızı kullanabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:172118 • adı:Ezogelin Çorbası • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:17.05.2024 - 06:30