



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EZOĞELİN ÇORBASI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

- 1 adet küçük boy soğan
- Yarım çay bardağı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı tepelime domates salçası
- 1 su bardağı kırmızı mercimek
- 2 yemek kaşığı pirinç
- 2 yemek kaşığı bulgur
- 1 adet tavuk bulyon (kullanmak istemeyenler suyunu kullanabilirsiniz)
- Tuz
- 2 litre su (koyu kıvamda olursa extra ekleyebilirsiniz)
- Üzeri için;
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı pulbiber
- 1 tatlı kaşığı nane

Öncelikle soğanı sıvı yağda güzelce kavurun.

Daha sonra unu ekleyip kavurmaya devam edin.

Son olarak salçayı da ekleyip kavurun.

Sıcak suyu döküp, kaynamaya başladıktan sonra yıkayıp süzdüğüm bakliyatları ekleyin, pişene kadar kaynatın.

En son blenderdan bir iki tur geçirin, tamamen püre yapmayın.

En son tereyağını eritip, pul biber ve naneyi kavurun, çorbanın üzerine döküp bir taşım kaynatıp kapatın.

İster servis esnasında ister servis yaparken limon sıkabilirsiniz.

