



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EZOĞELİN ÇORBASI

1 çorba kaşığı İçim Tereyağı
Yarım paket İçim Labne
5 su bardağı su
1 adet kuru soğan
2 çorba kaşığı domates salçası
1 su bardağı kırmızı mercimek
1 çay bardağı ince bulgur
Tuz
Üzeri için;
Kuru nane

Derin bir tencereye İçim Tereyağı'nı koyun ve eritin. İçine incecik doğranmış soğanları atın ve pembeleşinceye kadar kavurun. Ardından salçayı katın ve kremamsı bir hal alıncaya dek kavurun. Suyu ilave edin. Önceden yıkadığınız mercimekleri katın ve bir taşım kaynatın. İçine İçim Labne Peynir'i ilave edin ve çorbaya iyice yedirin. İçine bulgur ve tuzu ilave edin ve iyice pişirin. Çorbanın üzerine kuru naneyi serpiştirdikten sonra servis edin.

