



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EZOĞELİN ÇORBASI

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

- 1 bardak kırmızı mercimek
- 2 kařık pirinç
- 1 kařık bulgur
- 1 orta boy soğan
- ½ kaşık biber salçası
- 1 kaşık tereyağı
- 5-6 bardak su
- 1 tutam nane
- 1 tutam tuz

Suyunuzu geniş bir tencerede kaynatın. İyice yıkadığınız mercimekleri, pirinci, bulguru kaynayan suya ekleyin. Üzerine tuzunu atın. 30-35 dakika kadar (mercimeklerin yumuşaması lazım) pişirin. Bařka bir tencerenin içinde kuru soğanları küp küp doğrayıp tereyağında kavurun. Üzerine biber salçasını ekleyin. Yaklaşık 2 dakika kadar çevirin. Üzerine naneyi ekleyin. Biraz daha karıştırdıktan sonra ocaktan alın. Hazırladığınız sosu mercimeklerin olduğu tencereye dökün ve 10 dakika daha kaynatın. Limon suyu ile servis edebilirsiniz.

