



EZOĞELİN ÇORBASI

250 gr kırmızı mercimek
60 gr ince bulgur
50-60 gr soğan
3/2 çay bardağı ayçiçek yağı
70 gr domates salçası
1 tatlı kaşığı pulbiber
1 tatlı kaşığı nane
1 tatlı kaşığı tuz
1.5 litre su

Önce yağ ve soğan kavrulur sonra salça eklenir bir iki çevirdikten sonra mercimek ve bulgur eklenir. Ardından suyun yarısı ilave edip biraz kaynadıktan sonra suyun geri kalanı eklenir piştikten sonra blendırdan geçirilerek inceltilir en son tereyağında kavurduğumuz nane ve pul biber eklenerek bir iki dakika daha kaynatılır.

