



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EZOĞELİN ÇORBASI

1 su bardağı kırmızı mercimek
1 tatlı kaşığı bulgur
1 tatlı kaşığı pirinç
Pul biber ve nane
2 diş sarımsak
1 orta boy soğan
1 yemek kaşığı biber salçası
Bir miktar tuz
1 yemek kaşığı tereyağı
2 litreye yakın sıcak su

Önce soğanlar rendelenir ve sarımsak ezilerek ikisi de tereyağında kavrulur.

Soğanlar kavrulunca nane, kırmızı biber ve salça ilave edilerek kavrulur. Ardından mercimek, pirinç, bulgur ve tuz da ekleyerek karıştırılır.

Başka bir tarafta kaynamakta olan 2 litreye yakın su ezogelin çorbası üzerine ilave edilir. Düdüklünün kapağı kapatılır. İsteyenler normal tencerede de yapabilir.