



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

EZOGELİN ÇORBASI

1 adet kuru soğan
2 çorba kaşığı un
1 çay bardağı bulgur
1,5 çay bardağı kırmızı mercimek
1 çay bardağı pirinç
1 çorba kaşığı salça
8 su bardağı et suyu ya da su
5 çorba kaşığı sıvı yağ
Tuz, karabiber, pul biber, kuru nane

Mercimek, bulgur ve pirinç iyice yıkanır, üzerlerine 1 su bardağı su koyarak, ayrı kaplarda 1 saat ıslatılır. Tencereye yağ konur, ısınınca ince kıyılmış soğan atılır, pembeleştirilir. Üzerine un eklenir 1-2 dakika kavrulur. Salça, tuz, nane karabiber ve pul biber ilave edilir, karıştırılır. Et suyu eklenir. Kaynayınca mercimek, bulgur ve pirinç ıslatma sularıyla birlikte katılır. 25 dakika orta ateşte ara sıra karıştırarak pişirilir.
