



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## EZOGELİN ÇORBASI

2 çorba kaşığı un  
2.5 çay kaşığı nane  
2.5 su bardağı et suyu  
2 çorba kaşığı margarin  
1/2 çay kaşığı karabiber  
1/4 kg kırmızı mercimek  
1/2 çay kaşığı kırmızıbiber  
Tuz

Kırmızı mercimeği temizleyin ve bir tencerede kaynatmış et suyunun içine atın. Mercimek iyice yumuşayıp dağılıncaya dek pişirin. Sonra sügeçten geçirin ve tekrardan tencereye koyup bir süre hafif ateşte bırakın. Bu sırada unu diğer bir kaptaki hafif ateşte tahta bir kaşıkla devamlı karıştırarak kavurun. Unun rengi değiştiğinde ağır ağır ılık su ilave ederek macun kıvama getirin ve et sulu mercimeği yavaş yavaş karıştırarak ilave edin. Bunu bir taşım kaynatıp ateşten alın. Diğer bir kaptaki yağı eritin, içine kırmızıbiber, nane ve karabiber katın. Bu yağlı çorbanın üstüne dökün ve bir iki karıştırıp, servis yapın.

[ML® Yeni Gelin Çorbası için tıklayın](#)

[ML® Yeni Gelin Çorbası \(görsel\)](#)

