



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## EZO GELİN ÇORBASI

### Malzeme:

6 su bardağı kemik suyu  
1/2 kg kırmızı mercimek  
1 çay fincanı pirinç  
2 çorba kaşığı salça  
2 baş soğan  
2 çorba kaşığı un  
biraz kuru nane  
2 çorba kaşığı yağ  
biber  
tuz

### Yapılışı:

Bir tencerede 2 kaşık yağı ertip 2 baş soğanı çok ince doğrayın 2 çorba kaşığı unu da tencereye koyun, iyice karıştırarak hafifçe pembeleşmesini sağlayın. 6 bardak suyu veya kemik suyunu karıştırarak yedirin ve kaynayana kadar karıştırın. Ayıklanıp yıkanmış kırmızı mercimekle, pirinci de tencereye alın. Sulandırılmış bir kaşık salçayı da ilave ederek kaynamaya bırakın. Pirinçler patlayana kadar orta ateşte pişirin. Bol kuru nane serpererek servis yapın.