



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EZOĞELİN ÇORBASI

Malzemeler:

- 1 bardak kırmızı mercimek
- 1 bardak ince bulgur
- 1 adet orta boy soğan
- 2 çorba kaşığı margarin
- 2 çorba kaşığı domates salçası
- 2 çay kaşığı kırmızı biber veya biber salçası
- Biraz tuz, nane
- 6-7 bardak su

Hazırlanışı:

Bir tencere içerisinde soğanı, yağda hafif pem-beleşene kadar kavurun. Domates salçasını çok az su ile karıştırarak soğanların üzerine dökün. Biber salçası veya acı kırmızı biberi de katıp karıştırmaya devam edin. Malzemeler birbirine karışınca ayıklanmış bulgur ve yıkanmış mercimeği 6 bardak su ile birlikte ekleyin. Orta hararetli ateşe alarak kaynatın. Bulgur ve mercimek yumuşayınca kadar pişirin. Çorbamızın içerisindeki malzemeler iyice bütünleşince ateşten alıp üzerine kuru nane serpererek ikram edebilirsiniz.
