



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## EZOĞELİN ÇORBASI

1 Su bardağı kırmızı mercimek  
1 Çorba kasığı pirinç  
2.5 Su bardağı et suyu  
1 Adet soğan  
2 Çorba kasığı un  
2 Çorba kasığı margarin  
2 Tatlı kasığı nane  
1 Tatlı kasığı kekik  
Yarım çay kasığı karabiber  
1 Tatlı kasığı kırmızı biber  
Yeterince su

Kırmızı mercimekleri ve pirinci ayıklayıp, yıkayın.

Et suyunu kaynatın.

Mercimekleri, pirinci ve ayıklanmış bütün soğanı katıp, iyice yumuşayana dek pisirin.

Dilerseniz blendırdan veya süzgeçten geçirin.

Bu arada küçük bir tencerede yağı eritin.

İçine unu ilave edin.

Unun rengi değişene dek kavurun.

İçine azar azar ilik su dökün.

Krema kıvamına geldiğinde mercimeğin içine karıştırarak katın.

Tuzunu ayarlayıp, bir tasım kaynatın.

Baska bir tavada yağ eritin.

İçine kırmızı biber, nane ve kekigi katıp, yağla birlikte kızdırın.

Çorbanın üzerine gezdirerek döküp, servis yapın.