



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EZOĞELİN ÇORBASI

Malzemeler:

8-10 su bardağı et suyu
1/2 su bardağı kırmızı mercimek
1/2 Türk kahvesi fincanı pirinç
1/2 Türk kahvesi ince bulgur
3 çorba kaşığı salça (yarısı acı biber yarısı domates salçası)
1 büyük kuru soğan
1 çorba kaşığı un
sıvı yağ
karabiber tuz (arzu ederseniz biraz kırmızı biber ya da pul biber)
3 çorba kaşığı kadar kuru nane ve az kekik

Hazırlanışı:

Tencerede sıvı yağda soğan kavrulur. İçine un da ilave edilerek hafif pembeleşene kadar kavrulur. Et suyu da tencereye ilave edilip kaynayana kadar karıştırılır. Yıkanmış kırmızı mercimek, pirinç ve bulgur da eklenir. Ayrı bir yerde sulandırılan salça da ilave edilip, mercimek ve pirinçler patlayana kadar kısık ateşte pişirilir. Son olarak da kuru nane serpilir ve servis yapılır.