



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EZOGELİN ÇORBASI

1 su bardağı kırmızı mercimek
Yarım çay bardağı pirinç
1 kahve fincanı bulgur
2 çorba kaşığı tel şehriye
1 çorba kaşığı un
3 çorba kaşığı margarin
2 çorba kaşığı domates salçası
8 su bardağı su
2 su bardağı et suyu
Pulbiber
Nane
Tuz

Kırmızı mercimeği ayıklayıp yıkayın. Derin bir tencereye alıp 8 su bardağı su ekleyin. Mercimekler yumuşayınca kadar haşlayın. Pirinç ve bulguru yıkayıp mercimeğe ilave edin. Tuz ekleyip 15 dakika pişirin. Pirinç ve bulgur yumuşayınca ateşten alın.

2 çorba kaşığı margarini tencerede eritin, tel şehriyeyi ufalayıp margarine ekleyin. Unu ilave edip pembeleştirin. Salçayı ekleyip kavurun. Biraz su ekleyip akıcı hale gelinceye kadar karıştırın. Etsuyunu ve mercimekli karışımı tencereye alın. 8-10 dakika daha pişirin.

Kalan margarini küçük bir tavada eritin. Pulbiber ve naneyi ilave edip kavurun. Çorbaya ekleyip karıştırın. Sıcak olarak servis yapın.



Fotoğraf "semra baci" tarafından gönderildi. 06.11.2020