



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EZOĞELİN ÇORBASI

[Sahrap Soysal](#)

- 1 su bardağı kırmızı mercimek
- 2 yemek kaşığı pirinç
- 4 yemek kaşığı ince köftelik bulgur
- arzu ederseniz; 2 yemek kaşığı tel şehriye (arpa şehriye de kullanabilirsiniz)
- 5 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 adet kuru soğan
- ½ yemek kaşığı domates salçası
- ½ yemek kaşığı biber salçası
- 8-10 su bardağı sıcak et ya da tavuk suyu
- 2-3 diş sarımsak
- 1 adet limonun suyu
- 2 tatlı kaşığı kuru nane
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Kırmızı mercimek, pirinç ve bulguru aynı kabın içinde yıkayın.

Zeytinyağını düdüklü tencereye ya da orta boy çelik bir tencereye koyun. Yıkayıp süzdüğünüz mercimek, bulgur ve pirinci tencereye aktarın.

Kuru soğanı incecik doğrayarak üzerine ilave edin. Sarımsakları pirinç tanesi büyüklüğünde doğrayıp tencereye koyun. Domates ve biber salçasını da ekledikten sonra tencereyi orta ısı ateşin üzerine oturtun. Malzemeleri tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak 4-5 dakika kavurun.

Üzerine 8-10 su bardağı sıcak et ya da tavuk suyunu ekleyin. Nane, tuz, karabiber ve pul biberi serpip tekrar karıştırın. Limon suyunu da kattıktan sonra çorbayı pişmeye bırakın. Düdüklü tencerede pişireceksiniz, düdük çaldıktan 15 dakika sonra ocaktan alabilirsiniz. Normal tencerede pişiriyorsanız, çorba kaynamaya başladıktan 25-30 dakika sonra ocaktan alın.

Not: Gerekirse biraz daha limon suyu ya da 2 yemek kaşığı nar ekşisi ilave edebilirsiniz. Hatta kaynayan çorbaya 2 yemek kaşığı tel şehriye de katabilirsiniz. Bu çorba ekşili ve acılı tadıyla nefistir.