



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EZOGELİN ÇORBASI

Elif Korkmazel

1/2 su bardağı kırmızı mercimek
1 çay bardağı bulgur
6 su bardağı su
1 adet soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı salça
1/2 limon suyu
Nane
Tuz
Karabiber
Kırmızıbiber

Yıkanmış mercimeği, bulguru ve suyu kaynamaya bırakın. İçine rendelenmiş soğanı ekleyip 30 dakika pişirin. Unu yağda hafifçe kavurun. Salça, nane, limon, kırmızıbiber ve çorbanın suyundan biraz ekleyip karıştırarak pişirin. Bu karışımı karıştırarak çorbaya ilave edin.