



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EZOGELİN ÇORBASI

6 su bardağı ilikli kemik suyu
1/2 kilo kırmızı mercimek
1 çay fincanı pirinç
2 çorba kaşığı salça
2 bas soğan
2 çorba kaşığı un
Biraz kuru nane
2 çorba kaşığı sade yağ
Biber ve tuz

Bir tencerede 2 kaşık sade yağı eritip 1 bas soğanı çok ince doğaraysın, 2 çorba kaşığı unu da tencereye koyun, iyice karıştırarak hafifçe pembeleşmesini sağlayın, 6 bardak suyu veya kemik suyunu tencereyi karıştırarak yedirin, kaynayana kadar karıştırın, temizlenip yıkanmış kırmızı mercimekle pirinci de atınm sulandırdığınız bir kaşık salçayı da koyup karıştırın, mercimekle pirinçler patlayana kadar orta kararettteki ateste pisirin, bol kuru naneyi tencerede serpererek karıştırın ve servis yapın. Eğer acı seviyorsanız bu çorbaya daha piserken acı süs biberlerinden atabilirsiniz.