



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 kasığı salça  
2 bas soğan  
2 çorba kasığı un  
Biraz kuru nane  
2 çorba kasığı sade yağ  
Biber ve tuz

Bir tencerede 2 kasık sade yağı eritip 1 bas soğanı çok ince doğaraysın, 2 çorba kasığı unu da tencereye koyun, iyice karıştırarak hafifçe pembeleşmesini sağlayın, 6 bardak suyu veya kemik suyunu tencereye karıştırarak yedirin, kaynayana kadar karıştırın, temizlenip yıkanmış kırmızı mercimekle pirinci de atınm sulandırdığınız bir kasık 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.