



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## EZOĞELİN ÇORBASI

1 su bardağı kırmızı mercimek  
7 bardak su  
2 diş sarımsak  
küçük bir limon  
1 çorba kaşığı sıvıyağ  
1 tatlı kaşığı dolusu biber salçası veya kırmızıbiber  
1 tatlı kaşığı nane  
Tuz

Bir tencereye yıkanmış kırmızı mercimekleri ve 7 bardak suyu koyalım. Mercimek eriyinceye kadar orta dereceli ateşte pişirelim. Kabukları soyulmuş sarımsakları rendeden geçirip tencereye ilave edelim. Limonun suyunu sıkarak malzememize katıp beş dakika daha kaynattıktan sonra ateşten alalım. 1 çorba kaşığı sıvıyağı tavaya koyarak hafif ateşte biraz kızdırdıktan sonra içine nane ve biberi koyup azıcık kavuralım. Bu sosu çorbanın üzerine dökelim. Çorbamız servise hazırdır. İsteğe göre baharat ilave edilebilir.