



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EZOGELİN ÇORBASI

1 su bardağı kırmızı mercimek
1 adet soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
5 su bardağı et suyu veya su
1.5 çorba kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı pul biber
Bir miktar tuz
1 çay bardağı ince bulgur

Soğanı incecik doğrayın; derin bir tencereye tereyağı ile birlikte koyun. Altın sarısı renk alana kadar kavurun. Salçayı katın. Güzel kokusu gelene kadar 1-2 dakika kavurun. Et suyunu veya suyu ilave edin. Yıkayıp süzölmüş mercimeği katın, bir taşım kaynatın. Kaynar suya ayıklanmış bulguru, pul biberi ve tuzu ilave edin. Arada sırada karıştırarak mercimek yumuşayana kadar pişirin. Üzerine nane ekerek servis yapabilirsiniz ya da pişmeye yakın içine katabilirsiniz.