



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EZOGELİN ÇORBASI

- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı salça
- 2 çorba kaşığı pirinç
- 3 çorba kaşığı bulgur
- 1 adet soğan
- 1 limon
- Tuz
- 1 çay bardağı kırmızı mercimek
- Karabiber
- 1 demet dereotu

Rendelenmiş soğanı tereyağında iki dakika kavurun. Üzerine salça, bulgur, pirinç ve mercimeği ilave ederek karıştırın. Daha sonra üzerine altı su bardağı sıcak su ekleyin. Mercimekler ve pirinç pişince kıyılmış dereotu ekleyip mikserden geçirin. Servis yapmadan önce limon suyu ekleyin. Dereotu ile süsleyin.
