



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EZOĞELİN ÇORBASI

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Su Bardağı mercimek
- 1 Tatlı Kaşığı pul biber
- 1 Adet kuru soğan
- 1,5 Yemek Kaşığı domates salçası
- 1 Çay Bardağı bulgur
- 1 Yemek Kaşığı kuru nane
- 1 Çay Kaşığı tuz
- 5 Şu Bardağı et suyu

Soğanı incecik doğrayın; derin bir tencereye margarin ile birlikte koyun. Altın sarısı renk alana kadar kavurun. Salçayı katın. 1-2 dakika kavurun. Et suyunu ilave edin. Yıkayıp süzölmüş mercimeği katın, bir taşım kaynatın. Kaynar suya ayıklanmış bulguru, pul biberi ve tuzu ilave edin. Arada sırada karıştırarak pişirin üzerine bir yemek kaşığı margarini eritip pişirdiğiniz naneyi ekleyin.



Fotoğraf "doğu gürbüz" tarafından gönderildi. 19.11.2020