EZO GELİN ÇORBASI

Ergun Köknar

1 çay fincanı kırmızı mercimek
1 baş soğan
2 çorba kaşığı domates salçası
1 çay kaşığı acı biber veya biber salçası
6 su bardağı su
1 çay fincanı ince bulgur
1 çorba kaşığı bitkisel katıyağ
1 çorba kaşığı hayvansal katıyağ
2 çay kaşığı nane Yeterince, tuz, biber, sumak.

Soğanı, yağda hafif pembeleşene kadar kavurunuz. İki çorba kaşığı domates salçasını sulandırdıktan sonra, pembeleşen soğanlara katınız. Biber salçası veya acı kırmızı biberi katıp karıştırınız. Altı su bardağı içme suyunu döküp karışımı sulandırınız. Orta hararetli ateş üzerinde kaynatınız. Su iyice kayna-yınca, ayıklanmış bulguru suya atınız. Yıkayıp süzdüğünüz mercimekleri, bulgurla beraber suya katınız. Bulgur ve mercimek yumuşayıncaya kadar pişiriniz. Çorba iyice bütünleşin-ce ateşten alıp üzerine nane, sumak serpip sıcak sıcak ikram ediniz.

Not: Bu çorba kemik veya et suyuyla yapılırsa daha lezzetli olur. O takdirde hayvansal katıyağ kullanılmaz.

© lezzetler.com tarif no:7971 • adı:EZO GELİN ÇORBASI • gönderen:ananas • indirme tarihi:26.04.2024 - 22:29