



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EZOĞELİN ÇORBASI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
2 Çorba Kaşığı un
1 Adet soğan
1 Tatlı Kaşığı kırmızı biber
1 Su Bardağı kırmızı mercimek
1 Çorba Kaşığı pirinç
1 Tatlı Kaşığı kekik
2,5 Su Bardağı et suyu
2 Tatlı Kaşığı nane
0,5 Çay Kaşığı karabiber

Kırmızı mercimek ve pirinç yıkayın, et suyunu kaynatın, mercimeği, pirinci ve soğanı yumuşayınca kadar pişirin, pişen malzemeyi dilerseniz blendırdan veya süzgeçten geçirin bu arada yağı tencerede eritin içine unu ilave edin. Unun rengi değişene kadar kavurun içine azar azar ılık et suyunu dökün karışım krema kıvamına gelidiğinde mercimeği içine karıştırarak koyun, tuzunu ayarlayıp bir taşım kaynatın. Tencereyi ocaktan indirceğinize yakın baharat karışımını atıp, baharatla çorba karışınca ocağı kapatın, çorbanız hazır.

Not: Kıvamının çok sulu olmasını istemiyorsanız ek su atılmasına gerek yok. karabiberi atmaya bilirsiniz. Kekik atmayı unutmayı çünkü tadını kekik verir . servis yaparken isterseniz yağda salça kavurup üzerine atabilirsiniz.