



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EZO GELİN ÇORBASI

4 Yemek Kaşığı Sana Klasik
0,5 Su Bardağı pirinç
0,5 Su Bardağı kırmızı mercimek
1 Adet soğan
2 Yemek Kaşığı un
2 Yemek Kaşığı salça
6 Su Bardağı su
0,5 Adet limon

Mercimek ve pirinci ayıklayıp yıkayın. Su ile beraber tencereye koyup kaynamaya bırakın. Soğanı rende yapın, kaynayan suya onu da ekleyin. tuzunu ayarlayın ve pişmeye bırakın. Ayrı bir tavada sana klasığı eritin, unu kavurun rengi dönünce de salçayı karıştırın. Baharat ekleyin, çorbanın suyundan 1 kepçe buraya karıştırın kaynatıp çorbaya ilave edin. Limon suyu katarak servise sunun.