



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EZOGELİN ÇORBASI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Su Bardağı kırmızı mercimek
1 Kahve Fincanı pilavlık bulgur
1 Kahve Kaşığı tuz,kuru nane,pul biber,kimyon
6 Su Bardağı et suyu veya su
1 Kahve Fincanı pirinç

Tencereye yıkanmış, süzölmüş mercimekleri koyup üzerine suyu ilave ediyoruz, kaynayınca köpüğünü alıyoruz. Bulgur ve pirincini ilave edip pişinceye kadar kısık ateşte kaynatıyoruz. Tavada sana yağın eritip üzerine baharatlarını ekleyip, yağ kızdırıp, çorbaya döküp tuzunu da ilave ediyoruz.