



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EZOGELİN ÇORBASI

1,5 ay bardağı kırmızı mercimek
Yarım ay bardağı pirinç
1 kahve fincanı bulgur
1 orba kaşığı un
2 orba kaşığı domates salçası
8 su bardağı et suyu
1 ay kaşığı pul biber, nane, tuz
3 yemek kaşığı margarin

Sıvıyağın bir kısmını bir tencereye alıp kısık ateşte kaynatın. Unu ilave edip tahta kaşıkla karıştırarak kavurun. Salçayı 2 kaşık suyla sulandırıp una ilave edin. Et suyunu azar azar yedirerek ekleyin; kaynayınca kadar pişirin. Mercimek, pirinç ve bulguru ayıklayıp yıkayın, kaynamakta olan et suyuna ilave edin. Tuz serpip mercimek, pirinç ve bulgur yumuşayınca kadar pişirin. Kalan sıvıyağı bir tavada eritin. Pul biber ve naneyi ilave edip kavurun. Çorbanın üzerine gezdirip, sıcak olarak servis yapın.