



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EZO GELİN ÇORBASI

- 1 Tatlı kaşığı Biber Salçası
- 2 Çorba Kaşığı Domates Salçası
- 1 Çay bardağı İnce Bulgur
- 1 Çay bardağı Kırmızı Mercimek
- 1 Tatlı kaşığı Kırmızı Toz Biber
- 1 Adet Kuru Soğan
- 1 Çorba Kaşığı Pirinç
- 6 Şu bardağı Su
- 2 Çorba Kaşığı margarin
- 1 tutam Karabiber, Nane Yaprağı, Tuz

Soğanları küp şeklinde ince ince doğrayın. Mercimek ve pirinci ayıklayıp,yıkayın. Geniş bir tencerede,yağı kızdırın. Soğanları hafif pembeleşene kadar kavurun. Domates ve biber salçasını ilave edip, karıştırın. Yıkamış pirinci, mercimeği ve ince bulguru ekleyin ve suyunu ilave edin. Tuz ve karabiber ve naneyle tatlandırıp, helmeleşene kadar kaynamaya bırakın. Kırmızı biber serperek servis edin.