



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EZOĞELİN ÇORBASI

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

2.5 su bardağı kırmızı mercimek
1 su bardağı pirinç
½ su bardağı ince bulgur
3 litre et suyu
½ yemek kaşığı karabiber
1 adet limon
2 orta boy kuru soğan
150 g tereyağı/sıvı yağ
1 yemek kaşığı tuz
1.5 yemek kaşığı domates salçası
6-7 diş sarımsak
1.5 yemek kaşığı kırmızı biber
1.5 yemek kaşığı kekik
1 yemek kaşığı acı biber salçası
1.5 yemek kaşığı kimyon

Mercimeği dikkatle ayıklayıp yıkayınız.
Soğan ve sarımsaklar çok ince doğrayınız..
Mercimeği en az 8 saat öncesi ıslatınız.
Soğanları brunoise ya da julinne doğrayabilirsiniz.
Ezogelin çorbasını pişiriniz.
Mercimeği et suyuyla pişiriniz.
Kaynayınca bulgur ve pirinç ilave ediniz
Ayrı bir tencerede yağ ile soğanı pembeleştiriniz.
Domates salçası ve sarımsak ekleyiniz.
Yakmadan kısa süre pişiriniz.
Mercimekli karışıma ekleyiniz.
Çorba kıvama gelinceye kadar birlikte pişiriniz.
Kekik, nane, kimyon, karabiber, tuz ve limon suyu ilave ediniz.
Dibinin tutmaması için ara sıra karıştırınız.
İsterseniz acı biber salçası ekleyebilirsiniz.
Üzerine kızdırılmış tereyağı gezdiriniz. (Tereyağıyla birlikte kırmızı biber gezdirebilirsiniz.)
Süslemek için nane kullanabilirsiniz.
Sıcak olarak servis yapınız.



© lezzetler.com tarif no:95958 • adı:Ezogelin Çorbası • gönderen:Saadet • indirme tarihi:02.04.2025 - 10:46