



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY EZOGELİN ÇORBASI

<https://naturelkaseyirdefteri.com>

1 çorba kaşığı Naturelka Soğan Tozu
1 tatlı kaşığı Naturelka Sarımsak Tozu
½ su bardağı kırmızı mercimek
½ su bardağı pirinç
1/8 su bardağı ince bulgur
4 su bardağı su
2 adet domates rendesi
1 çorba kaşığı biber salçası
2 tepeleme çorba kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber
Nane

Nane ve tereyağı hariç tüm malzemeleri düdüklü tencereye ekleyin ve orta ateşte yaklaşık 20 dakika kadar pişirin.

Çorbayı derseniz düdüklü tencere yerine normal tencerede hazırlayabilirsiniz. Bu durumda su miktarını ve pişme süresini arttırmanız gerekecektir.

Küçük bir tavada tereyağını kızdırın.

Ocaktan aldığınız kızgın tereyağın içerisine bolca nane ekleyin ve düdüklü tencerede pişirdiğiniz Ezogelin çorbasına ilave edin.

Pratik Ezogelin çorbanız servise hazırdır.

