



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LOKANTA USULÜ EZOGELİN ÇORBASI

1 su bardağı kırmızı mercimek
1 yemek kaşığı bulgur
2 yemek kaşığı pirinç
1 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
1 yemek kaşığı tereyağı
3-4 yemek kaşığı sıvı yağ
1,5 yemek kaşığı domates salçası
5,5 su bardağı tavuk suyu
1 su bardağı su
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı kuru nane
1 çay kaşığı toz kırmızı biber
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı kimyon
Yarım limonun suyu

Mercimekleri bol suyla yıkayın.
Soğanı ve sarımsakları incecik doğrayın.
Pirinç ve bulguru az suyla hafifçe haşlayın ve süzün.
Sıvı yağı derin bir tencerede kızdırın.
Kuru soğanı bu yağda güzelce kavurun.
Ardından salçayı ve sarımsağı da ekleyip kavurmaya devam edin.
Suyu ve tavuk suyunu ekleyip soğanlar yumuşayana kadar bu şekilde pişirin.
Üzerine mercimek, bulgur ve pirinci de ekleyip güzelce karıştırın.
Tüm malzemeler yumuşayana kadar çorbayı pişirmeyi sürdürün.
Limon suyunu, baharatları ve tuzu da ekleyip çorba kıvam alana kadar çırpma teli ile karıştırın.
Daha pürüzsüz bir kıvam isterseniz çorbanızı blender[?]dan da geçirebilirsiniz.
Birkaç taşım daha kaynatığınız çorbayı sıcak servis edin.



