



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOKANTA USULÜ EZOGELİN ÇORBASI

8 su bardağı su
1 su bardağı kırmızı mercimek
1.5 yemek kaşığı bulgur
1.5 yemek kaşığı pirinç
1 adet soğan
2 diş sarımsak
5 yemek kaşığı sıvıyağ
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
1 adet tavuk bulyon
Yarım limon suyu
Tuz
1 tatlı kaşığı nane
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı kimyon

Bulgur ve pirinci süzgeçte yıkayın ve ufak bir tencerede 2 bardak su ile haşlayın.
Çorba tenceresine yağı alın, minik minik doğranmış soğanı ve sarımsağı kısık ateşte kavurun.
Soğanlar yumuşayınca salçaları ekleyin, biraz karıştırdıktan sonra çorbanın suyunu koyun.
Su kaynamaya başlayınca sıcak suda erittiğiniz bulyonu tencereye dökün. Bulyonun tadına göre tuz miktarını ayarlayın.
Su kaynamaya başladıktan sonra yıkanmış mercimek ve haşlanmış bulgur, pirinç eklenir.
Kaynamaya başlayınca kısık ateşte karıştırın ve baharatları ekleyin. Yaklaşık 30 dakika kısık ateşte pişirin.
Çorbanızı blendırdan geçirin. Çorbanız hazır.

Not: Tavuk bulyon yerine yarı et bulyon, yarı tavuk bulyon kullanmak daha iyi olacaktır.

