OTLU EZOGELİN ÇORBASI

1 su bardağı kırmızı mercimek
2 çorba kaşığı bulgur
2 çorba kaşığı pirinç
1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı biber salçası
1 soğan
Maydanoz, taze nane, fesleğen, reyhan
1 su bardağı et suyu
2 çorba kaşığı sıvı yağ
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz, su

Pirinç, bulgur ve mercimeği güzelce yıkadıktan sonra tencereye alın. Üzerini 3 parmak aşacak şekilde sıcak su dökün. Kaynamaya başlayınca suyu azalmışsa su ilavesinde bulunun. Bakliyatları pişmeye bırakın. Büyük boy ayrı bir tencereyi ocağın üzerine alın. İçerisine tereyağını ve sıvı yağı dökün. İnce doğranmış soğanı ekleyip 2-3 dakika kavurduktan sonra un ilave edip kavurmaya devam edin. Ardından biber salçası ve tel şehriyeyi ekleyip soğuk et suyunu dökün. Çırpma teli ile karıştırın. Pişirdiğiniz bakliyatı tencerenin içerisine alın. Suyunu ve tuzunu ayarlayın. Otları iyice yıkayıp ince kıyın ve 3-4 dakika daha kaynatın. Bir miktar yeşilliği de çorbanın üzerine serperek servise hazır hale getirin.

© lezzetler.com tarif no:97294 • adı:Otlu Ezogelin Çorbası • gönderen:gülnur ay • indirme tarihi:15.05.2025 - 18:43