



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REYHANLI EZOGELİN ÇORBASI

1 ay bardağı mercimek
Yarım ay bardağı pirinç
Yarım ay bardağı bulgur
1 soğan
1 kaşıık salça
Tuz
Reyhan
Sıvıyağ
Su

Tencereye pirinç, mercimek ve bulguru alıp yıkadıktan sonra 3-4 su bardağı su koyup haşıyoruz. Ayrı bir tencereye sıvıyağ ve ince rendelenmiş soğanı alıp kavuruyoruz. Salçayı da ekleyip kavurduktan sonra haşlanan mercimekli harcımızı tencereye döküp suyunu tuzunu ve baharatını ekledikten sonra kapağını kapatıp kısık ateşte 10 dakika pişirip ateşten alıyoruz ve servis yapıyoruz.

