



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EZME SEBZE ÇORBASI

Fikret Aktoros

- 1 Çorba kaşığı kırmızı mercimek
- 1 Çorba kaşığı pirinç
- 1/2 Çorba kaşığı un
- Mevsim sebzelerinden birkaçı (Kabak, domatas, ıspanak, pazı, fasulye vs.)
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 1/2 Çorba kaşığı tereyağı
- 1 Orta boy patates
- 1 Küçük havuç

Yağ ile unu tencereye koyup hafif hararetle ısıda yağı una yediriniz.
8 su bardağı su katıp kaynatınız.
Pirinç ve mercimeği ilave ediniz.
Sebzeleri irice doğrayınız.
Yarı pişmiş pirinç sebzeleri ve tuzu katınız.
Hafif hararetle ısıda yumuşayınca kadar pişiriniz.
Tel süzgeçten başka bir kaba geçirip tekrar tenceresine alınız.
Yemekten 10 dakika önce yumurta sarısını sütle karıştırınız.
Çorba suyu ile ılıklaştırıp, çorbaya karıştırarak ilave ediniz.
Bir taşım kaynatıp çorba kasesine boşaltınız.