



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TEL ŐEHRIYELİ EZOGELİN ŐORBASI

2 yemek kaŐığı tereyağı  
1 adet kuru sođan  
10 su bardađı su veya et suyu  
1 su bardağı kırmızı mercimek  
2 yemek kaŐığı pirinç  
4 yemek kaŐığı bulgur  
2 yemek kaŐığı tel Őehriye  
1 yemek kaŐığı tatlı biber salçası  
1 tatlı kaŐığı kuru nane  
1 tatlı kaŐığı kırmızı pul biber  
Tuz  
Karabiber

Önce ince kıyılmış kuru soğanı yağda pembeleŐtirin. İçine et suyunu katın. Kırmızı mercimeği ve pirinci ekleyin. Pirinçler uzanıncaya dek piŐirin. Bulguru, Őehriyeyi, salçayı katın. Tuzunu ekleyin, koyulaŐıncaya kadar karıŐtırın. Bir kaŐık salçayla kırmızı biberi yağda çevirin. Üzerine gezdirip, karabiberi ve kuru naneyi serpin. Sıcak sıcak servis yapın.

