



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## ŞEHİRİYELİ EZOGELİN ÇORBA

1 adet soğan  
1 su bardağı kırmızı mercimek  
1 çay bardağı pirinç  
1 çorba kaşığı tereyağı  
1 çorba kaşığı salça  
Yarım su bardağı tel şehriye  
1 limon suyu  
Tuz, karabiber, nane, kırmızıbiber  
6 -7 su bardağı su

Tereyağ, rendelenmiş soğan, salça pirinç, sarımsak ve su hepsini birlikte 10 dakika kaynatın. Şehriyeyi de içine ekleyip 15 dakika daha pişirin. Sonra da baharatları ilave edip karıştırın. Servis yapmadan önce limon suyu katın, çorbayı afiyetle için.