



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAVUK SUYUNA EZOGELİN ÇORBASI

<https://www.sagliklitavuk.org>

1 su bardağı kırmızı mercimek  
1 kahve fincanı bulgur (Türk kahvesi fincanı)  
Yarım kahve fincanı pirinç (Türk kahvesi fincanı)  
1 adet orta boy soğan  
2 diş sarımsak  
2-3 yemek kaşığı margarin ya da tereyağı  
7 su bardağı tavuk suyu  
Tuz  
Meyanesi için:  
2 yemek kaşığı un  
1 yemek kaşığı salça  
1 tatlı kaşığı nane  
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber  
2 yemek kaşığı sıvıyağ  
2 su bardağı su

Soğan ve sarımsağı küçük küçük yemeklik doğrayın. Margarini tencereye alıp kızdırın. Soğan ve sarımsağı ekleyerek hafifçe pembeleşinceye kadar kavurun. Pembeleşen soğanlara mercimek, bulgur ve pirinç ekleyerek 1 dakika daha kavurun. Tuz ve 7 su bardağı su ilave ederek orta ateşte kaynamaya bırakın. Daha büyük bir tencereye sıvıyağı alın. Üzerine unu ekleyerek kavurun. Kavurduğunuz una salçayı ekleyin ve 1 dakika daha kavurun. Baharatları ekleyerek karıştırın ve 2 su bardağı kadar sıcak suyu ekleyerek topak kalmaması için karıştırmaya devam edin. Pişip yumuşayan diğer tenceredeki bakliyatları suyu ile birlikte hazırladığınız unlu suya ekleyin ve karıştırın. 1 taşım kaynatıp ocaktan alın. İsteğe göre kavurulmuş yağ ve pul biber ile servis yapın.

