



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEREYAĞLI EZOGELİN ÇORBASI

2 su bardağı kırmızı mercimek
2'şer adet patates, havuç ve soğan
5 su bardağı su
2 çorba kaşığı margarin
2 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı salça
1 kahve fincanı un
1 kahve fincanı pirinç
1 kahve fincanı bulgur
Tuz
Üzerine:
1 çorba kaşığı tereyağı
Kırmızıbiber
Nane

Mercimeği, iri doğranmış soğan, patates ve havuç ile bir tencereye alalım. Üzerine su ve tuz ilave edelim. Kaynadıktan sonra ateşi kısip sebzeler eriyene kadar pişirelim. Tel süzgeçten geçirelim. Başka bir tencerede 2 çorba kaşığı margarini eritip, 2 çorba kaşığı unu kavuralım. Salçayı ekleyelim. Süzülen sebzeleri ilave edelim. Koyu olursa, sıcak et suyu ekleyelim. Yıkayıp süzölmüş pirinç ve bulguru ekleyelim. 15 dakika kaynatalım. Piştikten sonra üzerine yağda kızdırılmış kırmızı biber ve naneyi gezdirip servis yapalım.



Fotoğraf "semra baci" tarafından gönderildi. 06.11.2020