



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## YOĞURTLU EZOGELİN ÇORBASI

4 Kişilik Malzemeler

1 çay bardağı ince bulgur

1 çay bardağı kırmızı mercimek

5 su bardağı et suyu

1 çorba kaşığı domates salçası

1 çorba kaşığı un

2 çorba kaşığı yoğurt

30 gr margarin

Tuz

Karabiber

1'er çay kaşığı nane, pulbiber

Hazırlanışı

Margarini tencerede eritip 1 kaşık suyla ezilmiş salçayı ilave edin. Bulgur, mercimek, et suyu, tuz ve karabiber ekleyin. Su kaynayıncaya ateşi kısın. Mercimek ve bulgurlar yumuşayıncaya kadar pişirip tencereyi ateşten alın. Yoğurtla unu bir kâsede iyice çırpıp çorbaya ekleyin ve karıştırın. Çorba kâselerine paylaştırıp üzerine nane ve pulbiber serpin. Sıcak olarak servis yapın.

[ML® Ezogelin Çorbası için tıklayın](#)