



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## YOĞURTLU EZOGELİN ÇORBASI

30 Gr Sana Klasik  
1 Çay Bardağı ince bulgur  
1 Çorba Kaşığı un  
1 Yeterince karabiber  
5 Su Bardağı et suyu  
2 Çorba Kaşığı yoğurt  
1 Yeterince pulbiber  
1 Çay Bardağı kırmızı mercimek  
1 Çorba Kaşığı domates salçası  
1 Yeterince tuz  
1 Çay Kaşığı nane

Yağı tencerede eritip 1 kaşık suyla ezilmiş salçayı ilave edin. Bulgur, mercimek, et suyu, tuz ve karabiber ekleyin. Su kaynayınca ateşi kısın. Mercimek ve bulgurlar yumuşayınca 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