



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

KOLAY EZOGELİN ÇORBASI



- 1 çay bardağı kırmızı mercimek
- 1 çay bardağı pilavlık bulgur
- 1 çay bardağı pirinç
- 1 çay bardağı tel şehriye
- 1 çay bardağı un
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 2 çorba kaşığı salça
- 1 çorba kaşığı kuru nane
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 2 tatlı kaşığı tuz
- 1 adet iri kuru soğan
- 10 su bardağı su

- # Dödüklü tencereye un ve sıvıyağ konur. Orta ateşte 2-3 dakika kavrulur.
- # Salça, kuru nane, kara biber ve tuz ilave edilir. Bir kaç dakika daha çevrilir.
- # Sonra üzerine şehriye, yukanmış mercimek, pirinç, pilavlık bulgur, ince kıyılmış soğan ilave edilir.
- # Son olarak su konur ve karıştırılır.
- # Dödüklü tencerenin kapağı kapatılır. Hızlı ateşte pim çıkınca ateş kısılır. 15 dakika pişirilir.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Bu çorba piştikten sonra doğrudan servise sunulur.