EZOGELİN ÇORBASI

2 Havuç
1 Kuru soğan
1/4 Su bardağı pirinç
1 Su bardağı kırmızı mercimek
1/4 Su bardağı bulgur
3 Çorba kaşığı margarin
1 Çorba kaşığı domates salçası
1 Çorba kaşığı biber salçası
8 Bardak tavuk suyu
1 Çorba kaşığı un
1 Çorba kaşığı kuru nane
1 Tatlı kaşığı tuz
1 Kahve kaşığı karabiber

Öncelikle soğan ince doğranıp, 2 kaşık margarinde kavrulur. Rendelenmiş havuç ve mercimek eklenerek, kavurmaya devam edilir.
Pirinç ve bulgur ilave edilerek 5 – 6 dakika daha kavrulur.
8 bardak sıcak tavuk suyu konur. Karabiber ve tuz eklenip 30 dakika kadar pişirilir.
Terbiyesi için, başka bir tencerede, 1 kaşık margarinle, 1 kaşık un, unun kokusu gidene kadar kavrulur.
Üzerine suda inceltilmiş domates ve biber salçaları eklenir.
En son nane de katılıp 3 – 4 dakika pişirilir.
Çorba yavaş yavaş bu terbiyeye yedirilir.
Terbiye ile birlikte 10 dakika daha pişirilir.
Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Çorba eğer koyu olursa, son 10 dakika pişirilmesinden önce, biraz daha tavuk suyu ilave edilerek pişirilebilir.