



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

## EZOĞELİN 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.