

Ezogelin Çorbası

Süre: 40 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 30 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı kırmızı mercimek
- 2 yemek kaşığı pirinç
- 2 yemek kaşığı ince bulgur
- 1 adet soğan (doğranmış)
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 6 su bardağı su veya et suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı kuru nane

Yapılışı:

1. Soğanı kavurma:

- Tereyağını tencerede eritip doğranmış soğanı ekleyerek kavurun.
- Salçayı ekleyip karıştırın.

2. Bakliyatları ekleme:

- Yıkanmış mercimek, pirinç ve bulguru ekleyin.
- Üzerine suyu ekleyip karıştırın.

3. Kaynatma ve baharat ekleme:

- Çorbayı kısık ateşte tüm malzemeler iyice pişene kadar kaynatın.
- Tuz, karabiber, pul biber ve naneyi ekleyin.

4. Servis:

- Çorbayı sıcak olarak servis edin.
- Üzerine eritilmiş tereyağında kızdırılmış nane ve pul biber gezdirebilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı

>> **İpucu:** Daha kıvamlı bir çorba için pirinci ve bulguru biraz daha fazla ekleyebilirsiniz. Servis ederken limon suyu eklemek lezzetini artırır.

Kiraz'ın Mutfağı