

Ezogelin Çorbası

Toplam 35 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 25 dk

6 kişilik

Kolay

~145 kcal

Açılış 6/10

Türk mutfağının en sevilen çorbası. Mercimek, bulgur ve salça ile hazırlanır.

Malzemeler

- 1 su bardağı mercimek
- 3 yemek kaşığı ince bulgur
- 2 yemek kaşığı pirinç
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 1 yemek kaşığı Biber salçası
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 çay kaşığı Nane
- 0.5 çay kaşığı Pul biber
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

- Soğan tereyağında kavurun. Salçaları ekleyip 1 dk kavurun.
- Yıkamış mercimek, bulgur ve pirinci ekleyin.
- 6 su bardağı su ekleyin, kaynayana kadar karıştırın.
- Kısık ateşte 25 dakika pişirin.
- Tuz, nane ve pul biber ile tatlandırın.

PÜF NOKTASI

Mercimek iyice açıldıktan sonra 1 kez karıştırılarak ezogelin taneli dokusunu daha iyi korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne naneli yağ gezdirip limon dilimiyle sıcak kase içinde sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt