

Ezogelin Corbasi

Malzemeler

1 adet orta boy kuru sogan
1 corba k. un
2 corba k. siviyağ
1 corba k. domates salcasi
1 cay b.kirmizi mercimek
1 corba k. dolusu ince bulgur
2 corba k. kirik pirinc (haslanmis)
1 tatli k. dolusu kuru nane
Tuz
Karabiber
Limon
Su

Yapilisi

Siviyağda yemeklik dogranmis sogani kavurun. Unu ekleyip hizli bir sekilde karistirin ve salcayi ilave edin. Uzerine yaklasik 5 su bardagi soguk suyu ekleyin. Arkasindan guzelce yikanmis mercimekleri ve bulguru ekleyin.

Su kaynamaya baslayinca ocagi kisip mercimekler dagilana kadar pisirin. (Isterseniz blenderla cok kısa sure cirpabilirsiniz.)

Son olarak haslanmis pirinci, tuzu, karabiberi ve kuru naneyi ekleyip ara ara karistirin. istiyorsa sicak su ilavesi yapin.

Limon esliginde sicak servis yapin.