

Tereyagli Ezogelin Corbasi Tarifi

Malzemeler

2 yemek kasigi tereyagi
1 adet kuru sogan
10 su bardagi su veya et suyu
1 su bardagi kirmizi mercimek
2 yemek kasigi pirinc
4 yemek kasigi bulgur
2 yemek kasigi tel sehriye
1 yemek kasigi tatli biber salcasi
1 tatli kasigi kuru nane
1 tatli kasigi kirmizi pul biber
Tuz, karabiber

Yapilisi

Once ince kucuk kucuk dogradigimiz kuru sogani yagda pembelestirelim.
Icine et suyunu katin.
Kirmizi mercimegi ve pirinci ekleyelim.
Pirincler uzanincaya dek pisirelim.
Bulguru, sehriyeyi, salcayi katalim.
Tuzunu ekip, koyulasincaya kadar karistiralim.
Bir kasik salcayla kirmizi biberi yagda cevirelim.
Uzerine gezdirip, kirmizibiber ve kuru naneyi serpin.
Sicak sicak servis yapalim
AFIYET OLSUN