



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI EKŞİLİ MAHLİTA (KİLİS)

2 su bardağı kırmızı mercimek
5 diş sarımsak
1 orta boy patlıcan
6 çorba kaşığı sızma zeytinyağı
Su
2'şer çorba kaşığı limon tuzu ve kuru nane
Kırmızıbiber
Tuz

Alacalı soyulmuş patlıcanı, 1 cm.lik küpler şeklinde doğrayın. Mercimeği 8 su bardağı suda bir taşım kaynatıp köpüğünü alın. içine patlıcanları atıp, ateşi kısın ve yumuşayıncaya kadar pişirin. Dövülmüş sarımsağı, limon tuzunu ve tuzu katıp, karıştırın. Yağ, kırmızıbiber ve naneyi kızdırıp, çorbanın üzerine gezdirin.

