



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EKŞİLİ MALHUTA ÇORBASI (TUNCELİ)

1,5 su bardağı mercimek  
6 su bardağı su  
1 baş sarımsak  
50 gram margarin  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı kırmızı biber  
1 adet limon  
1 çay kaşığı sumak  
yarım çay bardağı koruk ekşisi

Mercimek, sarımsağın yarısıyla beraber bir tencereye konur. Üzerine su dökülür. Malzemeler ezilinceye kadar pişirilir. Tuz ve karabiber katılır. Geriye kalan sarımsak margarin ile pembeleşinceye kadara kavrulur. Mercimeğe ilave edilir. 1-2 dakika kaynatılır. üzerine kırmızı biber, limon , sumak ve koruk ekşisi dökülüp servis yapılır.