TATLILI MALHITA ÇORBASI (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

2 bardak kırmızı mercimek (malhıta)
1 çay bardağı pirinç
1 kg soğan
8-10 bardak su
1 tatlı kaşığı tuz
2 yemek kaşığı sadeyağ veya tereyağı
2 yemek kaşığı tarhun (istenirse)
1 yemek kaşığı ince pul kırmızıbiber

Kırmızı mercimek ve pirinci yıkayın. Her ikisini de tencereye koyup üzerlerini 4-5 parmak kaplayacak şekilde soğuk su ekleyin ve orta ateşte kaynamaya bırakın.
Kaynama sırasında oluşan köpükleri alın ve tuzu bu aşamada ekleyin. Önceden eklerseniz mercimek ve pirinci sertleştirebilir. Kısık ateşte, kapağı hafif aralık kalacak şekilde, mercimek ve pirinç iyice dağılacak hale gelene kadar pişirin.
Soğanları boyuna doğrayın ve tencereye ekleyin. Soğanlar yumuşayıncaya kadar en az 30-40 dakika hafif ateşte pişirin. Arada tuzunu ve suyunu kontrol edin.
Ateşten almadan önce tarhun ekleyin. Küçük bir tavada yağı kızdırın, harı gidince toz kırmızıbiberi ekleyip çorbaya dökün.

Not: Tatlılı malhıtanın tadı soğandan gelir. Soğan, doğal olarak şeker içerdiği için tatlılık ön plana çıkar, ayrıca içine ekşi konmadığı için çorbaya yerel ağızda kısaca 'datlılı' denir. Gaziantep'te ilgi çekici bir alışkanlık olan bazı çorbaların yanında reçel veya pekmez yeme âdeti bu çorba için de geçerlidir.

© lezzetler.com tarif no:87210 • adı:TATLILI MALHITA ÇORBASI (Gaziantep) • gönderen:Kezban • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:02