



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ MAHLUTA ÇORBASI

Ebru Omurcalı

- 1 adet patlıcan
- 1 çay bardağı sıvı yağ (Patlıcanları kızartmak için)
- 6 diş sarımsak
- 2 su bardağı kırmızı mercimek
- 1,5 adet limon suyu
- 2 çorba kaşığı kuru nane
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 7 su bardağı su

Patlıcanları küp doğrayın ve tuzlu suda bekletin. Mercimeği yıkadıktan sonra 7 su bardağı su ile yumuşayınca kadar pişirin. Patlıcanları kurulaşın ve sıvı yağda kızartın, peçete yardımıyla yağın fazlasını alın. Haşlanmış mercimeğe patlıcanları ekleyin. Ezilmiş sarımsak, limon suyu ve baharatları ekleyin. Nane ile süsleyerek servis yapın.