EKŞİLİ MALHITA ÇORBASI (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

1/2 bardak kırmızı mercimek (malhıta)
1 çay bardağı pirinç
6-7 bardak su
1 yemek kaşığı domates salçası
1/2 yemek kaşığı biber salçası
1/2 tatlı kaşığı tuz
5-6 diş sarımsak
1 adet limonun suyu
2 yemek kaşığı sadeyağ veya tereyağı
2 yemek kaşığı kuru nane
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 suyun yüzünde biriken köpükleri alın. Mercimek ve pirinç iyice pişince domates ve biber salçasını ve tuzu ekleyin. Salçayı eklerken önce çorbanın sıcak suyundan biraz ekleyerek eze eze sulandırın, pürüzsüz hale gelince çorbanın içine katın. Tuzunu salçaların tuzuna göre ayarlayın. 15-20 dakika daha pişirip özlenmesini sağlayın.
Sarımsakları soyun, ahşap havanda dövün. Limon suyu ile birlikte çorbaya ekleyin.
Tereyağını küçük bir tavada kızdırın. Harı gidince kırmızıbiber ile naneyi ekleyin ve ateşten alın. Çorbanın üstüne naneli, biberli yağı gezdirin ve hemen servis yapın.

Not: Antep ağzında 'eşkili' veya 'eşgili' olarak anılan bu çorba bol sarımsaklı, limonlu yapılır ve tadına doyum olmaz. Meşhur Ezo Gelin çorbası aslında bu çorbadır. 60 lı yıllarda bazı kebapçılar yörede yaşamış olan Ezo Gelinin adını çorbaya vermişler ve isim öylece yerleşmiş. Eşgilinin gizli lezzeti olan sarımsağı bir baş kadar koyabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:87209 • adı:Ekşili Malhıta Çorbası (Gaziantep) • gönderen:Kezban • indirme tarihi:02.05.2024 - 02:09