



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ MALHITA ÇORBASI (KİLİS)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

3 su bardağı kırmızı mercimek
1 çay bardağı zeytinyağı
3 limon veya limon tuzu
2 baş sarımsak
Yeterince nane
Tuz

Kırmızı mercimek iki kez soğuk suda yıkandıktan sonra tencereye konur. Mercimek seviyesini 4-5 cm. geçecek kadar su eklenir. Kaynamaya başlamadan önce oluşan köpükler alınıp, atılır. Küçük küçük doğranmış patlıcan veya pazılar tencereye dökülür. Çorba pişince ekşi konur. beş dakika sonra ateşten alınır. Dövmüş durumdaki bir baş (10-12 diş) sarımsak ile nane ilave edilir. Zeytinyağı kızdırılır, kalan bir baş sarımsak dişlerine ayrılmış ve her diş iki parçaya bölünmüş olarak zeytinyağında pembeleştirilir. Çorbaya dökülür. Servis yapılır

