



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ MALHITA (KİLİS)

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

- 2 Su bardağı kırmızı mercimek
- 1 Adet patlıcan veya 6 yaprak pancar
- 1 Baş sarımsak
- 1 Kahve fincanı koruk suyu veya 2 limon
- 1 Çorba kaşığı kuru nane
- 1 Çorba kaşığı kırmızı biber
- 1 Çorba bardağı zeytinyağı
- 1 Tatlı kaşığı tuz

Mercimek ayıklanır, yıkanır. Üzerine 8 su bardağı su ilave edilir. Kaynayınca, soyulmuş küçük küp küp doğranmış patlıcanlar ilave edilir. Özleşip çorba kıvamına gelinceye kadar pişirilir. Nane, tuz, kırmızı biber, koruk suyu veya limon suyu ilave edilir. Bir iki taşım kaynatılıp ateşten alınır. Sarımsak soyulur. Her diş ikiye bölünür. Bir tavada zeytinyağı ısıtılır. Sarımsaklar ilave edilir. Pembeleşince çorbanın üzerine dökülür.

