



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAHLUTA ÇORBASI (ADANA)

Duygu Özcan

2 kuru soğan, doğranmış
2 yemek kaşığı yağ
1,75 litre et veya kemik suyu
200 g kırmızı mercimek, ayıklanmış ve yıkanmış
Karabiber
Tuz
1 tatlı kaşığı kimyon
İsteğe göre patates ve havuç konulabilir.
1 adet sana yağı

Su kaynar ve kaynadıktan sonra tüm malzemeler eklenir.

Pişen çorba blenderdan geçirilir.

1 adet sana yağı eritilip üzerine pul biber eklenir. Ve bu daha sonra çorbanın üzerine eklenir.

