



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAHLUTA ÇORBASI (OSMANİYE)

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

2 kuru soğan, doğranmış
2 yeme kaşığı zeytinyağı
1,75 litre tavuk suyu
200 gram kırmızı mercimek
100 gr pirinç karabiber
2 tatlı kaşığı toz kişmiş
Tuz
1 tatlı kaşığı kimyon
2 limon
2 tavuk bulyon

Soğanlar yağda kavrulur. Tavanın kapağını kapatıp ara sıra karıştırarak soğanların yumuşamasını sağlanır. Daha sonra ateşin altını açıp sık sık altını açıp sık sık karıştırarak karamelize olmaları sağlanır. Soğanları kağıt havlu üzerine koyup bir kenara alınır. Suyu kaynatılıp içine mercimeği ve pirinçler atılır. Karabiber ve kişnişi eklenip mercimekler iyice ezilene kadar 35 veya 45 dakika pişirilir. Çorbanın tadını kontrol ederek tuzu ilave edilir. (Tavuk suyu kullanıldığında daza az tuz kullanılır. Koyuluğunu ayarlamak için gerekirse bir miktar daha kaynar su eklenir. Kasalere alıp üzerine kimyon serpererek soğan ve limon dilimleri eşliğinde servis yapılır.

