



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

MAHLUTA ÇORBASI

Fevziye Sürmeli

1 su bardağı yeşil mercimek
2 yemek kaşığı pirinç pirinç
1 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
2 adet yeşil biber
2 adet et yada tavuk bulyon
2 yemek kaşığı sıvıyağ
1 adet küçük havuç
1 adet orta yada küçük boy patates
2,5 litre sıcak su
Kimyon

Mercimeği pirinç ile birlikte yıkayıp, süzün. Soğanı, sarımsağı, biberi, havuç ve patatesi kabaca doğrayın, sıvıyağ ile birlikte tencereye aldığınız soğan, biber ve sarımsağı tuz ekleyerek pembeleşene kadar soteleyin. Havuç ve patatesi ekleyerek biraz daha soteleyin. Yıkayıp süzdüğünüz mercimek ve pirinçleri tencerenin içine alın, karıştırın. Sıcak suyu tencereye koyun ve baharatlar ile birlikte bulyonları ekleyin. Mercimekler ve pirinçleri önce harlı ateşte daha sonra pişene dek kısık ateşte kaynatın.

Not: Mahluta süzülmeden ya da blendırdan geçirilmeden servis edilmelidir.



