



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAHLUTA ÇORBASI

Eyüp Sevinç

8 su bardağı et suyu
4 kahve fincanı yeşil mercimek
4 kahve fincanı un
5 çorba kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı kimyon
Tuz
Karabiber

Mercimeği ayıklayıp, yıkadıktan sonra üzerini örtecek kadar su koyup hafif ateşte suyunu çekinceye kadar pişirin, azar azar kaynar et suyu ilâve ederek, süzgeçten geçirin. Yağ ile unu 1[?]2 dakika kavurup et suyu ile beraber süzgeçten geçirilmiş mercimeği ilave edin. Tuz, biber, kimyon koyup, sürekli karıştırarak on dakika kadar kaynatın. Kızarmış ekmekle servis yapın.

