



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MAHLUTA ÇORBASI

4 kahve fincanı kırmızı mercimek  
1 kahve fincanı kırık pirinç  
Yarım çay bardağı sıvıyağ  
1 adet soğan  
8 su bardağı et suyu  
1 tatlı kaşığı kimyon  
Tuz  
Üzerine:  
2 çorba kaşığı tereyağı  
Pulbiber  
Nane

Sıvıyağı bir tencereye alıp yemeklik doğranmış soğanı rengi dönene dek kavurun. Üzerine yıkanıp süzölmüş mercimeği ilave edin. Bir-iki dakika kavurup et suyunu katın. Mercimek iyice yumuşayınca ocaktan alıp, blenderden geçirin. Yeniden tencereye aktarıp ocağa oturtun. Üzerine yıkanıp süzölmüş pirinç, kimyon ve tuz ilave edin. Pirinç yumuşayana dek pişirip ocaktan alın. Üzeri için tereyağını kızdırıp pulbiber ve naneyi yakın. Çorbanın üzerine gezdirerek servis yapın.

