



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MAHLUTA ÇORBASI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 su bardağı kırmızı mercimek  
2 yemek kaşığı pirinç  
1 adet orta boy kuru soğan  
1 yemek kaşığı tereyağı (isteğe bağlı zeytinyağı da kullanılabilir)  
5 su bardağı su veya tavuk suyu  
Baharatlar:  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı kimyon  
1 çay kaşığı pul biber  
Servis için:  
Limon dilimleri  
Kıyılmış taze maydanoz (isteğe bağlı)

Mercimekleri ve pirinci ayrı ayrı bol suyla iyice yıkayın.

Soğanı ince ince doğrayın veya rendeleyin.

Tencereye tereyağını alın ve eritip soğanları ekleyin.

Orta ateşte soğanlar şeffaflaşana kadar kavurun.

Kavrulan soğanların üzerine yıkanmış mercimek ve pirinci ekleyin.

Üzerine sıcak suyu veya tavuk suyunu ilave edin.

Çorbayı yüksek ateşte kaynamaya bırakın.

Kaynamaya başladıktan sonra altını kısın ve kısık ateşte mercimek ve pirinçler iyice yumuşayana kadar yaklaşık 20-25 dakika pişirin.

Bu aşamada ara ara karıştırarak çorbanın tabana yapışmasını engelleyin.

Mercimek ve pirinçler yumuşadıktan sonra tuz, karabiber, kimyon ve pul biberi ekleyin.

Çorbanın kıvamını kontrol edin.

Gerekirse biraz daha sıcak su ilave ederek kıvamı ayarlayabilirsiniz.

Çorbanın daha pürüzsüz bir kıvam almasını istiyorsanız blender kullanabilirsiniz.

Üzerine limon sıkabilir, pul biber veya kıyılmış maydanozla süsleyebilirsiniz.

Çorbanızı sıcak servis edin.



