



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAHLUTA ÇORBASI

Malzeme:

2 su bardağı Bizim Kırmızı Mercimek

1 adet soğan

2 çorba kaşığı Teremyağ

2 adet limon

kimyon

Kırmızı toz biber

Tuz

pul biber

Mercimeği ayıklayıp yıkayın. Çorba tenceresine 7 su bardağı su aktarın. Mercimekleri, tuz ve kimyonu ilave edin. Kısık ateşte mercimekler iyice yumuşayana kadar pişirin. Çorba koyulaşmaya başlayınca 2 limonun suyunu ekleyip karıştırın ve ocaktan alın. Üzeri için küçük bir tavada Teremyağı eritin. Küp doğranmış soğanları kızartın ve kırmızıbiber ile birlikte karıştırarak çorbaya ilave edin. Karıştırın. İsteğe göre yağda kavrulmuş pulbiber eşliğinde sıcak servis yapın.