



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAHLUTA ÇORBASI

Soğan (Yarım baş)
Havuç (1 adet orta boy rendelenmiş)
Margarin (2 çorba kaşığı), ya da sıvı yağ
(yarım çay bardağı)
Pirinç (2 çorba kaşığı, 60 gram)
Bulgur (2 çorba kaşığı, 50 gram)
Mercimek (1 su bardağı, 100 gram)
Pul biber (1 tatlı kaşığı)
Nane (1 tatlı kaşığı)
Yoğurt (3 çorba kaşığı)
Tuz (1 tatlı kaşığı)
Un (2 çorba kaşığı)
Nar ekşisi (1 çorba kaşığı)
Yumurta (2 adet sarısı)
Salça (3 çorba kaşığı)
Soğuk su (1 su bardağı)
Sıcak su(4 su bardağı)

Yarım baş soğanı piyazlık doğrayın. Bir tencerede tercih edeceğiniz 2 çorba kaşığı margarin ya da yarım çay bardağı sıvı yağ pembeleşinceye kadar kavurun.

Mercimeği bir süzgeç yardımı ile soğuk suda yıkayın. Pembeleşen soğanın üzerine mercimeği ekleyerek kavurma işlemine devam edin.

Mercimek 5 dakika süre kavrulurken ayrı bir kaptaki 3 çorba kaşığı yoğurdu, 2 yumurtanın sarısını, 2 çorba kaşığı unu karıştırarak ve üzerine 1 su bardağı soğuk su ekleyerek iyice çırpın. Çırpma işini mikserde yaparsanız daha çabuk ve pütürlü yaparsınız.

Ayrı bir yerde 4 su bardağı su kaynatarak tencereye ekleyin ve karıştırmaya devam edin. Elde ettiğiniz karışım kaynamaya başladıktan sonra pirinç ve bulguru ekleyerek 1 dakika kaynatın.

Pişmiş olan mercimeklere havucu ekleyin ve kavurma işlemine kısa bir süre devam edin. Salçayı ekleyip bir süre daha karıştırarak üzerine naneyi ekleyin.

Ayrı kaptaki hazırladığınız terbiyeyi (yumurta, un ve yoğurttan oluşan) bir süzgeç yardımı ile tencereye ekleyerek 3 dakika daha kaynamasını sağlayın.

Pişen çorbanın üzerine derseniz ayrı bir kaptaki hazırlayacağınız tuz, (dileğinize göre) nar ekşisi, karabiber ve pul biber den oluşan sosu ekleyerek çorbanız servis yapabilirsiniz.

Not: Mercimeklerin yağda soğanla birlikte iyice kavurulması gerekir. Aksi halde çorbanız renk almaz ve aroması çıkmaz. Çorbanızı servis yaparken derseniz üzerine süslemek için, sıvıyağda kırmızı biber parçacıkları ile hazırlayacağınız sosu ve nane yapraklarını ekleyebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:76529 • adı:Mahluta orbası • gönderen:Bennur • indirme tarihi:12.04.2025 - 13:41