



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAHLUTA ÇORBASI (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Mercimek - 20 gr.

Köftelik Bulgur - 10 gr.

Soğan - 50 gr.

Sadeya  - 10 gr.

Mercimekler ve bulgurlar temizlenip yıkandıktan sonra bir tencere içerisinde su ilave edilerek mercimek  orbası kıvamına gelinceye kadar pişirilir. So anlar ayıklanıp ufak ufak doğranır ve bir tavada ıslatılan ya da pembe inceye kadar kavrulur. Ya da kavrulan so anlar çorbanın üzerine dökülerek servis yapılır.

Not: Arapça bir kelime olan ve katı ık anlamına gelen "mahluta", Şanlıurfa ağzında Mahluta kelimesine d n  m  t r. İki malzeme karıştırılarak kullanıldığı için bu ismi almıştır.

