



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAHLUTA (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

250 gr kurut
1 su bardağı dövme
6 bardak su
1 ay kaşığı nane
1 ay kaşığı pul biber
1,5 yemek kaşığı sadeyağ

Yıkanan mercimekler tencereye konulup bulgur ve su ilavesiyle mercimek orbası kıvamına gelinceye kadar pişirilir. Soğanlar ayıklanıp ufak ufak doğrandıktan sonra bir tavada ısıtılan yağda pembeleşinceye kadar kavrulur ve çorbanın üzerine dökölerek servis yapılır.

Not: Urfa ağızında 'malhuta' Arapça katışık, karışık anlamına gelir ve bulgur karıştırlan mercimek çorbasına denir. Metateze uğrayarak Urfa ağızında malhuta şeklini almıştır.

