



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MALHUTA (ŞANLIURFA)

5 litre su
3 su bardağı kırmızı, mercimek
1 su bardağı pilavlık bulgur
1 su bardağı ev şehriyesi
1,5 çorba kaşığı tuz
2 adet orta boy soğan
1,5 cay bardağı sadeyağ

Su kaynatıldıktan sonra mercimek atılır, yarım piştiğinde bulgur ve şehriye de atılıp, iyice pişirilir. Piştikten sonra tuzu atılır. Ayrıca soğanlar doğranır açık kahverengi oluncaya kadar yağda kavrulur. Malhuta tabaklara alınır, kavrulmuş soğan-yağdan bir kaşık üzerine gezdirilip servis yapılır.