



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAHLUTA ÇORBASI (ŞANLIURFA)

1 su bardağı kırmızı mercimek
1 yemek kaşığı pilavlık bulgur
1 yemek kaşığı pirinç
1 adet soğan
1 adet havuç
1 tatlı kaşığı tuz
8 su bardağı su
Terbiyesi İçin:
2 yemek kaşığı yoğurt
1 adet yumurta sarısı
Ekşili Sosu İçin:
4 yemek kaşığı sıvı yağ
2 yemek kaşığı salça
2 yemek kaşığı nar ekşisi
Nane
Pul biber
Kimyon
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı kimyon

Mahluta çorbası için öncelikle mercimek, bulgur ve pirinci süzgeçte yıkanır, süzdükten sonra düdüklüye alınır. Üzerine havuç rendelenir ve soğan doğranır. Tuzu atılıp suyu konulur ve kapağı kapatılarak pişmeye bırakılır. Çorba pişerken terbiye malzemeleri hazırlanır. Düdüklü açıldıktan sonra blenderden geçirilir. Çorbadan bir kepçe alınır ve terbiye ile karıştırılır. Ardından düdüklüye o karışım ilave edilir ve iyice karıştırılır. Bir kere daha düdüklünün kapağını kapatmadan kaynatabilirsiniz. Çorbaya başka bir tavada salça ve yağ kızdırıp çorbaya dökebilirsiniz. Nar ekşisini de ekledikten sonra mahluta çorbası yemeye hazır.

