



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAHLUTA ÇORBASI (TUNCELİ)

Tunceli Valiliği

250 gr. döğme (yarma)
100 gr. çekilmiş mercimek
1 yemek kaşığı salça
1 adet soğan
2 kaşık tereyağı
Baharat

Arap kökenli bir çorbadır. Bir ölçek yarma, iki ölçek su, bir çay bardağı çekilmiş mercimek ve istenildiği kadar baharatın katılmasıyla yapılır. Önce yarma(den) ve mercimek ıslatılarak hazır hale getirilir. Sonra su kaynatılır. Sonra suya yarma ve mercimek katılarak pişirilir. Tencere indirilmeden tavada kızartılmış tereyağında güzelce kavruan soğanlar üzerine dökülür. Kavrulmuş soğanla birlikte yemek, bir miktar daha ateşte tutulur ve servise hazır hale getirilir.

