



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAHULTA (HATAY)

Hatay Valiliği
Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri
Dr. Kadriye ŞAHİN

2 su bardağı kırmızı mercimek
2 orta boy Soğan
Kimyon
Sıvı yağ/tereyağı
Tuz
Limon

Kırmızı mercimek iyice eriyinceye kadar haşlanır. Arzu eden az miktarda pirinçte ekleyebilir. İyi eriyen mercimeğin içine kimyon, tuz, biber eklenir ve arzu edilirse blender ile iyice karıştırılarak özleştirilir. Kaynayan çorbaya arzuya göre limon eklenir. Soğanlar ince doğranır ve tereyağı ya da sıvı yağda hafif kızarılır. Çorbanın üzerine dökülerek 1-2 dakika kaynatılır ve ocaktan alınır. Sıvıyağ, pul biber ve nane kavrulurak çorbanın üzerine dökülerek servis yapılabilir. Normal mercimek çorbasından çok daha koyu bir kıvama sahiptir.

Not: Arzu eden mahultanın içine pirinç ekleyerek de yapılabilir.

