



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MALATA ÇORBASI (OSMANİYE)

- 1 su bardağı kırmızı mercimek
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay bardağı dövme
- 100 gr kıyma
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı nane
- 2 adet kuru soğan
- 2 yemek kaşığı margarin

Bir gece öncesinden dövmeyi ayıklayıp, yıkayın.

Bir tencerenin içine yıkadığınız dövmeleri koyun ve üzerine çıkacak kadar su ekleyip ocak da 20 dakika kadar kaynatın.

20 dakika sonra ocaktan aldığınız dövmenin kapağını kapatın ve ertesi güne kadar dinlenmesi için bir kenara ayırın.

Ertesi gün dövmeyi tekrar ocağa koyun ve yumuşayana kadar haşlayın.

Bir tavanın içersine biraz sıvı yağ ile birlikte kıymayı koyun ve kavurup ocaktaki dövme tenceresinin içine katın. Ardından mercimekleri, salçayı ve tuzu ilave edin.

Orta ateşte iyice kıvamını alana kadar, tahta kaşıkla karıştırarak pişirin.

Soğanları kılıç şeklinde doğrayın ve sana yağ ile birlikte kavurun.

Ocaktan almadan 1 dakika önce içine kekik ve kuru naneyi koyun ve bir kez karıştırıp çorbanın içersine ilave edin.

Çorbayı 5 dakika daha karıştırıp ocaktan alın.