



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MALHITA ÇORBASI (KAHRAMANMARAŞ)

Patates, soğan ve havuç kare doğranıp yarım kaşık yağ ile kavrulur. Un ve tuz, ardından et suyu eklenir. Yıkanan mercimek de tencereye dökülerek pişirilir ve süzgeçten geçirilir. Üzerine kimyon ve pul biberi serpilir, yağda kızdırılmış biber dökülür.