



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MALHITA AŞI

<https://www.hasata.com.tr>

2 su bardağı Hasata Mardin Kırmızı Mercimek
1 su bardağı Hasata Pilavlık Kadim® Horasan Bulguru
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı pul biber
1 baş kuru soğan
1 çay bardağı zeytinyağı
Kimyon
Tuz
Su

Hasata Mardin Kırmızı Mercimek bir tencerede 3-4 defa iyice yıkanır.

Mercimeğin üzerini kapatacak şekilde su konur.

Mercimeğin taşmaması için içine kırmızı biber, iyice pişmesi için 1-2 yemek kaşığı sıvı yağ konur ve mercimek pişirilmeye bırakılır.

Mercimek iyice piştikten sonra içine bulgur atılır azar azar su konarak bulgur açılıncaya kadar pişirilir.

Üzerine salçası eklenir.

Bir tavada ufak doğranmış soğanlar yağ ile sararınca kadar kızartılır.

Soğanlar bir miktar soğuyunca kırmızıbiber eklenir.

Hazırlanan bu sosun yarısı tencereye alınır, bir miktar sos da yemeklerin üzerine konmak için ayrılır.

Ocaktan alınan yemeğe sos ilave edilir ve servise sunulur.

Not: Malhita aşını servis etmeden 1 saat kadar önceden hazırlamak aşın koyulaşmasını sağlayacaktır.

