



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MALHITALI AŞ (GAZİANTEP)

Malzemeler

2 su bardağı kırmızı mercimek

1 su bardağı bulgur

1 yemek kaşığı domates ve biber salçası

1 yemek kaşığı kırmızı biber

2 baş soğan

1 su bardağı sıvı yağ

Yeterince tuz ve su

Tarifi

Kırmızı mercimek bir tencerede 3-4 defa iyice yıkanır. Mercimeğin üzerini kapatacak şekilde su konur. Mercimeğin taşmaması için içine kırmızıbiber, 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 ve salçası eklenir. Bir tavada ufak doğranmış soğanlar yağ ile sararıncaya kadar kızartılır, az soğuyunca kırmızıbiber eklenir. Hazırlanan bu sosun yarısı tencereye geri kalanı ise tabaklara konduğunda yemeklerin üzerine konur ve servis yapılır.