



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MALHİTİYE ÇORBASI

4 yemek kaşığı margarin
1 soğan
1 rendelenmiş havuç
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
1 çay bardağı kırmızı mercimek
8 su bardağı sıcak su
Yarım çay bardağı pirinç
Yarım çay bardağı bulgur
Kırmızı pul biber
Kuru nane
Kekik
Karabiber
Tuz

Soğanı küp şeklinde doğrayıp yağda pembeleşinceye kadar kavurun. Salçalar, havuç ve mercimeği ekleyip 3 dakika kavurun. Üzerine sıcak su ilave edip tencerenin kapağını kapatarak kısık ateşte 20 dakika kadar pişirin. Pirinç, bulgur, tuz ve karabiberi ekleyip pişirmeye devam edin. Margarini küçük bir tavada eritip içine pul biber, nane ve kekik ekleyin. Bu karışımı çorbaya ekleyip karıştırın. Servis kaselerine paylaşırıp sıcak servis yapın.

