



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## MALHOTALI AŞ

### Malzemeler

- \* 2 su bardağı kırmızı mercimek,
- \* 1 su bardağı bulgur,
- \* 1 yemek kaşığı domates salçası ve biber salçası(karışık olarak),
- \* Yeterince su, tuz,
- \* 1 yemek kaşığı k.biber,
- \* 2 baş soğan,
- \* 1 su bardağı sıvı yağ.

### HAZIRLANIŞI:

Kırmızı mercimek bir tencerede 3 - 4 defa iyice yıkanır. Mercimeğin üzerine kapatacak kadar su konur. Mercimeğin taşmaması için içine kırmızı biber, iyice pişmesi için de 1 - 2 yemek kaşığı sıvı yağ konur ve mercimek pişirilmeye bırakılır. Mercimek iyice piştikten sonra içine bulgur atılır azar azar sıcak su konularak bulgur açılıncaya kadar pişirilir ve salçası eklenir. Bir tavada ufak ufak doğranmış soğanlar yağda sarartılıncaya kadar kızdırılır, az soğuyunca kırmızı biber konur. Hazırlanan bu karışımın yarısı tenceredeki yemeğin içine, diğer yarısı da servis yapılırken tabaklardaki yemeğin üzerine konur ve servis yapılır.

(Tuğba Özçay)