



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MALHUTA ÇORBASI (MALATYA)

Malatya Valiliği

8-10 bardak su veya et suyu
1 çay bardağı kırmızı mercimek
1 çay bardağı kahverengi mercimek (Malatya'ya özgü mercimek)
1 çay bardağı orta bulgur (köftelik)
1 çay bardağı pirinç
1 çay bardağı ıslatılmış nohut
2-3 yemek kaşığı tereyağı
2 baş kuru soğan
1-2 kaşık domates salçası
1-2 kaşık biber salçası
Reyhan
Tuz
Kırmızı pul biber

Mercimeği ayıklayıp yıkayın. Bir tencereye yıkanmış kırmızı mercimek, kahverengi mercimek, bulgur, pirinç ve ıslatılmış nohudu koyup, 8-10 bardak su veya et suyu ilave edip tencereyi ocağa koyun. Kaynamaya başlayınca ateşi biraz azaltıp, kapağı yarım kapatarak pişmeye bırakın. Ayrı bir tavada iki baş kuru soğanı, ufak, yemeklik şeklinde doğrayıp tereyağı ile sarartın. Salçasını koyup salçayla birlikte ezin. Biraz çorba suyu ile karıştırarak kaynayan çorbaya ilave edin. Birkaç taşım daha kaynatıp ocaktan alın. Kırmızı pul biber ve bolca reyhan serpererek servis yapın.

