



## MALHUTA (MALATYA)

Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

İri yarma ve ayıklanmış, yıkanmış mercimek bir tencereye konur, üzerini aşacak kadar su eklenir. Tuzu ilave edilir ve karıştırılarak pişirilir.

Diğer tarafta kişniş kavrulur, havanda iyice dövülür. Pişmiş malhutanın üzerine serpilir. Tereyağı eritilir ve malhutaya dökülür. Sıcak sıcak servis yapılır.

