



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MALHUTA (MALATYA)

Malatya Valiliği

1 su bardağı kahverengi veya kırmızı mercimek
2 su bardağı baş yarma (irinti)
5 su bardağı su (mercimek piştikten sonra)
4 yemek kaşığı tereyağı
1 çay bardağı kişniş
Tuz

Mercimeği, yeterli miktarda tuz ve su ile ocağa koyun.
Haşlanınca suyu kontrol edip baş yarmayı yavaş yavaş karıştırarak içine ilave edin.
Yarma pişinceye kadar karıştırma işine devam edin.
Ardından ocaktan alın.
Diğer tarafta kişniş, sacda veya teflon tavada ateş üzerinde karıştırarak kavurun.
Kavrulan kişnişleri, havanda iyice döverek un haline getirin.
Pişirilen malhutayı servis tabağına alın.
Pilavın yüzeyini kaşığın tersi ile yer yer çukurlaştırın.
Eritilmiş tereyağına ilave edilen dövülmüş kişniş, çukurlara doldurarak servis yapın.

Not: Malhuta merkezde unutulup ilçelerde halen yapılan bir pilav türüdür. İster merkezde ister ilçelerde yapılsın, yiyenler genellikle hep yaşlı kimselerdir. Yaşlılar yemeği bildikleri için malhutaya özlem duyarlar, ayrıca dış problemi yaşatmayan bir yemek olduğu için yaşlıların tercihidir. Kahverengi mercimek olmadığı takdirde kırmızı mercimek de kullanılabilir. Lezzet olarak aynı tadı verir, fakat görüntüsü farklıdır. İstenirse malhuta pişirilirken kavurma da kullanılabilir.

