



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TATLI MALHITA (KİLİS)

Mehmet Şahiner

1 kg kırık kırmızı mercimek
1 ay bardağı pirinç
2 baş kuru soğan
1 ay bardağı zeytinyağı
Pul kırmızıbiber
Kimyon
Tuz

Mercimek yıkanır. Pirinç, doğranmış 1 soğan, tuz, pul kırmızıbiber ve kimyon eklenip iyice kaynatılır. Zeytinyağı kızdırılır, üzerine kup doğranmış diğ er soğan da eklenir ve yemeğ e dökülür.

Not: Koruk olmadığı için tatlı denir. Ekş iş i malhitanın malzemeleri ile arasında fark vardır.