

Mahluta Çorbası

Toplam 45 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 35 dk

6 kişilik

Kolay

~188 kcal

Açılış 6/10

Mahluta çorbası, mercimeği pirinç ve kimyonla pişirip üzerine kavrulmuş soğan eklenen Hatay işi bir başlangıçtır.

Malzemeler

- 1 su bardağı mercimek
- 0.3 su bardağı Pirinç
- 2 adet Soğan
- 1 tatlı kaşığı Kimyon
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

- 1 su bardağı mercimek ve çeyrek su bardağı pirinci yıkayın.
- Bakliyat su ve tuzla orta ateşte 25 dakika pişirin.
- 2 soğan ince doğrayıp 2 yemek kaşığı zeytinyağında 3 dakika kavurun.
- Kimyonu soğana ekleyip 1 dakika çevirin, baharat yanmasın.
- Çorbayı pürüzsüz çekip kavurulmuş soğan ve 2 yemek kaşığı limon suyuyla sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Mercimeği blenderdan geçirmeden önce birkaç dakika dinlendirmek kavanoza dengeli bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine limon suyu damlatarak sıcak servis edin.