

# Sumaklı Mahluta Çorbası

Toplam 32 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Kolay

~164 kcal

Açılış 6/10

Sumaklı mahluta çorbası kırmızı mercimeği bulgur ve pirinçle birleştirip sumak ekşiliğiyle açan, Güneydoğu Anadolu mutfağında sevilen ekşili bir çorbadır.

## Malzemeler

- 1 su bardağı kırmızı mercimek
- 1 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Sumak ekşisi
- 5 su bardağı Su
- 0.5 çay kaşığı Kimyon
- 1 yemek kaşığı Pilavlık bulgur
- 1 yemek kaşığı Pirinç
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 3 yemek kaşığı Sıyık yağ
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 1 çay kaşığı Kuru nane

## Yapılışı

- Mercimeği yıkayıp soğanı ince doğrayın.
- Soğanı tırta ateşte 4 dakika çevirin, sumaklı mahluta taban tığı kalmasın.
- Mercimek ve suyu ekleyip 20 dakika kaynatın.
- Çorbayı blenderdan geçirin, sumaklı mahluta için ölçü şaşmasın.
- Sumak ekşisini ekleyip 15 dakika pişirin.
- Ekşilik dengesi otursun diye sıcak servis etmeden önce 3 dakika bekletin.

### PÜF NOKTASI

Bulgur ve pirinç birlikte koymak mahluta klasik dolgun kıvam verir, blender sonrası tane hissi de korunur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine sıcakta kavurulmuş kuru nane ve pul biber gezdirin, yanına limon dilimi koyun.

## Alerjenler

Gluten

