

Mahluta Çorbası

Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 25 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı kırmızı mercimek
- 1 adet kuru soğan (ince doğranmış)
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 1 diş sarımsak (ezilmiş)
- 4 su bardağı sıcak su veya tavuk suyu
- 1 adet limon (servis için)

Yapılışı:

1. Soğan ve Sarımsağı Kavurma:

- Tereyağını ve zeytinyağını tencerede ısıtın.
- Doğranmış soğanı ve sarımsağı ekleyip kavurun.

2. Mercimek ve Baharatları Ekleyerek Pişirme:

- Yıkanmış mercimeği ekleyin ve karıştırın.
- Kimyon, tuz, karabiber ve kırmızı toz biberi ekleyin.
- Sıcak suyu ekleyip kaynamaya bırakın.

3. Blenderdan Geçirme ve Servis:

- Çorbayı blenderdan geçirerek pürüzsüz hale getirin.
- Üzerine limon sıkarak sıcak servis edin.

>> **İpucu:** Daha lezzetli bir mahluta çorbası için **üzerine eritilmiş tereyağı ve pul biber gezdirebilirsiniz**.

Kiraz'ın Mutfağı