

# 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

## Yapılış

1. Mercimek ve pirinci tuzla birlikte 25 dakika yumuşayana kadar pişirin.
2. Soğan zeytinyağında renk alana kadar çevirip kimyonu ekleyin.
3. Çorbayı pürüzsüz hale getirip kavrulmuş soğan ve limon suyuyla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Mercimeği blenderdan geçirmeden önce birkaç dakika dinlendirmek k1van daha dengeli b1rak1r.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine limon suyu damlatarak sıcak servis edin.