



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mûtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

MOLHATALI AŞ



- 1 Su bardağı bulgur
- 1 Su bardağı kırmızı mercimek
- 1 Adet iri kuru soğan
- 1 Tatlı kaşığı biber salçası
- 1 Tatlı kaşığı domates salçası
- 11 Çorba kaşığı sıvıyağ
- 1 Tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 3,5 Su bardağı su

- # Kırmızı mercimek soğuk suda yıkanır, süzülür, bir tencereye aktarılır. Üzerine 2 su bardağı su, yarım tatlı kaşığı kırmızı pul biber ve 3 çorba kaşığı sıvıyağ eklenir.
- # Tencere kısık ateşli ocağa yerleştirilir. Mercimekler şekillerini kaybedene kadar arada bir karıştırarak pişirilir.
- # Üzerine yıkanmış bulgur, domates salçası, biber salçası, yarım tatlı kaşığı pul biber, tuz ve 1,5 su bardağı sıcak su eklenir. Tencerenin kapağı kapatılır, kısık ateşte 20 dakika pişirilir.
- # Bu arada ince doğranmış kuru soğan ve 8 çorba kaşığı sıvıyağ orta ateşte kavrulur.
- # Pişen pilavın üzerine kavrulan soğanın yarısı katılır, karıştırılır, 10 dakika kadar dinlendirilir.
- # Kalan kavrulmuş soğan, servis sırasında pilavın üzerine konur.

Not: Molhatalı aş, Gaziantep bölgesinde hazırlanan bir pilavdır.