

## Malhitali As

### Malzemeler

2 su bardagi kirmizi mercimek

1 su bardagi bulgur

1 yemek kasigi salca

Sosu icin;

2 adet sogan

1 yemek kasigi tatli pul biber

1 cay bardagi sivi yag

### Yapilisi

2 su bardagi mercimek ve 1 su bardagi bulgur karistirildiktan sonra guzelce yikanip suzultur. Bulgur ve mercimek yemegin pisecegi tencereye alinir ve malzemelerin uzerine 1 parmak cikacak kadar su koyulur. Bulgur ve mercimek koyu bir kivam alana kadar arada karistirilarak pisirilir. Koyulasmaya baslayinca 1 yemek kasigi salca katilir. Ozlesen yemek; 1 bardak sicak su eklenerek biraz daha pisirilir. Sosu icin; 2 adet sogan kucuk kucuk dogranip 1 cay bardagi sivi yag ile kavrulur. Kavrulan sogana 1 yemek kasigi tatli pul biber eklenir. Yemek servis tabagina koyulur ve uzerine soganli biberli sosu dokulur. Malhitali As servise hazirdir.