Gaziantep malhıtalı aşı (lapası)

Tarifin tamamı

Malzemeler

270 g	Kırmızı mercimek 1¾ su bardağı
1,2 kg	Su 6 su bardağı
8 g	Tuz 1¼ çay kaşığı
45 g	Biber salçası
45 g	Domates salçası 2¾ yemek kaşığı
160 g	Bulgur 1¼ su bardağı
110 g	Soğan 1 adet
150 g	Zeytinyağı ¾ su bardağı
15 g	Pul biber 2¾ yemek kaşığı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Mercimeği yıkayıp suyla tencerede kaynatın, yüzeyde oluşan köpüğü alın. Mercimek yumuşayana kadar 15-20 dakika pişirin.
   15 dk
2. Tuzu, biber salçasını ve domates salçasını ekleyip 2-3 dakika daha kaynatın.
   2 dk
3. Bulguru ekleyip pişirmeye devam edin.
4. Soğanı ince doğrayıp zeytinyağında kavurun. Pul biberi ekleyin.
5. Bu sosu pişen aşın üzerine gezdirerek dökün. Sıcak servis edin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 1292 (Gaziantep Büyükşehir Belediyesi)
tatname.com/tr/tarif/gaziantep-malhitali-asi