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.