



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BELLUH (DİYARBAKIR)

İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

2 su bardağı kırmızı mercimek
1,5 su bardağı köftelik bulgur
2 adet kuru soğan
5-6 adet yeşil soğan
Maydanoz
1 yemek kaşığı domates salçası
1-2 yemek kaşığı biber salçası
1 adet domates
Tuz
Pul biber
Karabiber
2 yemek kaşığı tereyağı
Yarım su bardağı sıvı yağ
1 yemek kaşığı dövülmüş kişniş

Mercimek yıkanıp bir kaşık yağ konularak kavrulur.

Üzerine 4-5 su bardağı sıcak su verilerek koyu çorba kıvamında pişirilir.

Pişen mercimek ateşten alınır, bulgur ve tuz ilave edilerek ağzı kapatılır.

Kuru soğan ufak ufak doğranıp yağda kavrulur.

Domates ve biber salçası ile pul biber katılarak sos hazırlanır. (İstenirse 1 adet domates rendelenip sosla pişirilebilir.)

Yeşil soğan ile maydanoz yıkanıp doğranır.

Yumuşayan bulgura önce soğan sosu daha sonrada yeşillikler ile baharat katılarak yoğrulur.

Sıcak servis yapılır.

Not: Arzu edilirse salçalar katılmadan sadece pul biberle renklendirilip açık renk hazırlanır.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 05.09.2023