



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ (ERZİNCAN)

Yarım su bardağı bulgur
3 adet yeşil domates (küp küp doğranmış)
6-7 adet ekşi erik
1 demet dereotu
Tuz
Biber
1 adet iri boy soğan
2 kaşık salça

Soğan ince ince doğranarak 1 kaşık yağda kavrulur. soğanlar kavrulduktan sonra salça ve küp doğranmış domatesler ilave edilerek biraz daha kavrulur. daha sonra su ilave edilerek kaynamaya başlayınca bulgur ve erik ilave edilir kaynamaya bırakılır. bulgurlar açılıp pişince ince doğranmış dere otu ilave edilerek 5 dk daha kaynatılır. sıcak sıcak servis yapılır, tandır ekmeği ile çok güzel olur.

