



## BELLOH (DİYARBAKIR)

İrfan Rıza Yazıcıoğlu

500 gr kırmızı mercimek  
250 gr. Köftelik bulgur  
2 kuru soğan  
5 yeşil soğan  
1 demet maydanoz  
1 yemek kaşığı domates salçası  
1 yemek kaşığı biber salçası  
2 kaşık tereyağı  
1 çay bardağı sıvı yağ  
1 domates  
1 kaşık kisnis  
Tuz  
Karabiber  
Pul biber

Mercimek 4 bardak su ile pişirilir çorba kıvamına gelir üzerine tuz ve bulgur katılıp ağzı kapatılıp bekletilir.  
Kuru soğan yağda kavrulur.  
Doğranmış domates, salçalar, tuz, baharatlar, doğranmış yeşil soğan, maydanoz, yağ katılır tüm karışım iyice yoğrulur elde sıkılarak servis yapılır.

