



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES ŞİLESİ (BİTLİS)

Domates 4 orta boy

Tereyağı yada margarin (erimiş) 8 yemek kaşığı

Su 7 su bardağı

Duru Pilavlık Bulgur 2 su bardağı

Tuz 2 tatlı kaşığı

Domatesler yıkanır, kabukları soyulur ve küçük küçük doğranır. Bir tencerede yağ ile domates 1-2 dakika kadar kavrulup üzerine sıcak su dökülür. Kaynayınca bulgur ve tuz ilave edilerek kısık ateşte bulgur yumuşayınca kadar pişirilir. (biraz sulu olması gerekir). Bekletmeden servis yapılarak tüketilir.(K.K.Yerlikaya)

NOT: Tarif Bitlis Yöresinden alınmıştır. "Şile" Yöresel terim olup çeşit "Sulu Pilav" olarak tanımlanmıştır. Ispanaklı, lahanalı ve soğanlı şile gibi çeşitleri vardır. Bulgur bekleme sırasında suyunu çekeceğinden hemen tüketilmeyecek ise su miktarı artırılmalıdır.

