



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EKŞİLİ (ERZİNCAN)

3-4 tane yeşil (olgunlaşmamış) domates  
3-4 tane domates  
2 adet kuru soğan  
1 çay bardağı kalın pilavlık bulgur  
Tuz  
Pul biber  
2 yemek kaşığı sıvı yağ  
4-5 adet sivri biber  
Maydanoz  
Dereotu  
Semizotu  
4-5 tane ekşi erik  
1 yemek kaşığı salça  
2 yemek kaşığı kavurma ya da kıyma

Soğanlar, biberler yağda sararıncaya kadar çevrilir. (kavurma-kıyma koyarsanız bu aşamada ilave edin)

Daha sonra domatesler de ilave edilerek tuzu pul biberi ve salça konulur.

Ekşi eriklerin üstleri çizilerek onlarda katılır.

Semizotu katılacaksa ince doğranarak ilave edilir.

Suyu eklenerek kaynara çıkınca içine bulguru katılır. 20 dakika pişirilir.

Maydanoz ve dereotu ince kıyılır, ilave edilir.5 dakika daha kaynatılarak ateşten alınır.

Yöremize ait bir yemek olan ekşili servis edilirken tabağa önce tandır ekmeği doğranıp üstüne ekşili dökülerek yeneceği gibi sade de yenir.

Yemeğe ekşiliği erikler, kal domatesler ve semizotu verir.

