



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KİLORİK (BİTLİS)

5 kişilik
250 gram kıyma
1 çorba kaşığı reyhan
Tuz
Karabiber
Kimyon
1 çay bardağı köftelik bulgur
2 adet kuru soğan
2 çorba kaşığı salça
2 çorba kaşığı margarin
2 su bardağı su
Yarım su bardağı haşlanmış yeşil mercimek
Yarım su bardağı haşlanmış nohut
Yarım limonun suyu
Üzerine:
Pulbiber

Bir Kaba kıyma, reyhan, tuz, karabiber, kimyon ve köftelik bulguru alıp, elle iyice yoğurun. Her biri fındık büyüklüğünde köfteler yapın. Bir kenarda bekletin. Soğanı piyazlık doğrayıp, tencereye alın. Salça ve margarini ilave ederek, 2-3 dakika soteleyin. Daha sonra suyunu ekleyip, kaynatın. Kaynayınca mercimek, nohut, limon suyunu ve hazırlanan köfteleri de ekleyerek 20 dakika kaynatıp, ocaktan alın. Pulbiber ekleyip, servis yapın.