



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİLORİK (BİTLİS)

1 ay bardağı yeşil mercimek
1 su bardağı nohut
2 adet kuru soğan
1 dolu çorba kaşığı salça
1,5 çay bardağı sıvıyağ
3 su bardağı su
1 ay kaşığı tuz
Köfte için:
300 gr orta yağlı kıyma
1,5 çay bardağı köftelik bulgur
1 avuç kuru reyhan
1 ay kaşığı karabiber
1 ay kaşığı kimyon
1 ay kaşığı tuz

Nohut ve yeşil mercimek ayrı ayrı haşlanır. yoğurma kabına bulgur konur. Üzerine 1 ay bardağı ılık su eklenir, 5 dakika bekletilir. Sonra diğer köfte malzemeleri katılır ve bütünleşene kadar yoğrulur. Misketten biraz ufak köfteler yuvarlanır. Diğer tencerede yarım daire şeklinde doğranmış soğan yağda pembeleştirilir. Üzerine salça, tuz eklenir. Birkaç kez çevirdikten sonra sıcak su, haşlanmış mercimek ve nohut ilave edilir. Karışım tamamen kaynama noktasına gelince köfteler atılır. Orta ateşte yaklaşık 20-25 dakika pişirilir. Arzuya göre kilorike limon da eklenebilir.