



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SİLLE (BİTLİS)

4 kişilik  
2 adet soğan  
2 çorba kaşığı salça  
2 çorba kaşığı margarin  
4 su bardağı et suyu  
Yarım su bardağı köftelik bulgur  
1 çorba kaşığı reyhan  
Tuz  
Karabiber  
Yarım limonun suyu  
Üzerine:  
Yarım demet taze soğan

Tencereye soğanları küp doğrayın. Salça ve margarini ekleyerek 5 dakika soteleyin. Ardından suyu ekleyip, su kaynayınca bulgur, reyhan, tuz, karabiber ve limon suyunu ekleyin. 10 dakika daha kaynatın. Ocaktan indirmeden önce taze soğanları ince doğrayın. Çorbaya ilave edin. Ocaktan alarak sıcak olarak servis yapın.

Not: Arzuya göre haşlanmış yeşil mercimek de koyabilirsiniz.