



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİLLE (BİTLİS)

1 ay bardağı ince bulgur
1 ay bardağı yeşil mercimek
1 adet iri soğan
2 orba kaşığı tereyağı
1 avuç kuru reyhan
1 orba kaşığı limon suyu
6 su bardağı su ya da et suyu
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber

Yeşil mercimek akşamdan ıslatılır. Ertesi günü yumuşayana kadar haşlanır. Tencereye tereyağı konur, orta ateşte eriyince kıyılmış soğan atılır. Soğan yumuşayınca salça, et suyu eklenir. Kaynama noktasına gelince bulgur ve 5 dakika sonra mercimek eklenir. Tuz, karabiber, limon suyu ve en son reyhan katılır. 10 dakika kadar kaynatılır, ateşten alınır.