

Bitlis G1lorik

Toplam 70 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 35 dk

5 kişilik

Orta

~430 kcal

Açılış 9/10

Bitlis g1lorik, k1ymaınca bulgur ve irmikten yoğrulan küçük köfteleri ekşili salçal sos içinde pişiren doyurucu yöre yemeğidir.

Malzemeler

- 300 gr Yağs1zlana k1yma
- 1.5 su bardağ1nce bulgur
- 0.8 su bardağ1rmik
- 1 adet Yumurta
- 1 adet Kuru soğan
- 1 yemek kaşığı Domates salças1
- 1 yemek kaşığı Biber salças1
- 0.5 çay kaşığı Limon tuzu
- 3 yemek kaşığı S1yağ
- 5 su bardağ1Su
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Pul biber

Yapılış

1. K1ymaınca bulgur, irmik, yumurta, tuzun yar1s1 ve pul biberi 8 dakika yoğurun.
2. Harçtan f1ndık büyüklüğünde köfteler yuvarlay1n.
3. Kuru soğan1nce doğray1p s1yağda 5 dakika yumuşat1n.
4. Domates salças1ve biber salças1n ekleyip 2 dakika kavurun.
5. Su, limon tuzu ve kalan tuzu ekleyip sosu kaynat1n.
6. Köfteleri kaynayan sosa b1rakarak 25 dakika k1stekte pişirin.
7. G1lorik5 dakika dinlendirip s1cal servis edin.

PÜF NOKTASI

Köfte harc1n1 dakikada yoğurmak bulgurun su çekmesini ve köftelerin dağılmamas1 sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Ekşi suyu bol b1rakarak yanında sade pilav veya lavaşla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta