

# Bayburt Galacoş

Toplam 62 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 42 dk

5 kişilik

Orta

~430 kcal

Açılış 9/10

Bayburt galacoş, bayat ekmeğün üstüne gurutlu yoğurt sosu ve kıymalı yeşil mercimek dökerek hazırlanan doyurucu bakliyat yemeğidir.

## Malzemeler

- 250 gr Yeşil mercimek
- 350 gr Dana kıyma
- 4 dilim Bayat ekmeğ
- 120 gr Gurut
- 0.5 su bardağı Yoğurt
- 1 adet Kuru soğan
- 1.5 yemek kaşığı Domates salçası
- 4 yemek kaşığı Tereyağı
- 4 su bardağı Su
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 1 çay kaşığı Pul biber

## Yapılış

1. Yeşil mercimeği 1 su bardağı suyla 22 dakika haşlayın.
2. Kuru soğanı ince doğrayın. Tereyağını 1 tencerede 5 dakika yumuşatın.
3. Dana kıymayı ekleyip 8 dakika suyunu çekene kadar kavurun.
4. Domates salçası, tuz, karabiber ve pul biberi ekleyip 2 dakika kavurun.
5. Haşlanmış mercimeği kıymaya katıp 5 dakika pişirin.
6. Gurut, yoğurt ve 1 su bardağı sıcak suyu 1 tencerede 5 dakika 1 su bardağı yoğurt kesilmesin.
7. Bayat ekmeğleri iri doğrayın. Tabağa yayın. Üstüne gurutlu sos ve mercimekli kıymayı dökün.

### PÜF NOKTASI

Gurutlu sosu kaynatmadan 1 su bardağı yoğurdun kesilmesini önler.

### SERVİS ÖNERİSİ

Ekmeğleri geniş tabakta yayıp mercimekli kıymayı sıcak dökerek servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt