

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 yarısı ve pul biberi 8 dakika yoğurun.
2. Harçtan f1ndık büyüklüğünde köfteler yuvarlayın.
3. Kuru soğanı ince doğrayıp s1yağda 5 dakika yumuşatın.
4. Domates salçası ve biber salçası ekleyip 2 dakika kavurun.
5. Su, limon tuzu ve kalan tuzu ekleyip sosu kaynatın.
6. Köfteleri kaynayan sosa bırakarak 25 dakika k1stekte pişirin.
7. G1lorik 5 dakika dinlendirip sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Köfte harcını 30 dakika yoğurmak bulgurun su çekmesini ve köftelerin dağılmamasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Ekşi suyu bol bırakılan sade pilav veya lavaşla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta