

Bitlis Glorik

Toplam 75 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 35 dk

6 kişilik

Orta

~430 kcal

Açılış 10/10

Bitlis glorik, kıymalı köftelik bulgur, irmik ve yumurtayla yapılan köfteleri nohutlu domatesli ekşi sosta pişiren yöresel yemektir.

Malzemeler

- 500 gr Yağsız dana kıyması
- 500 gr Köftelik bulgur
- 1 çay bardağı İrmik
- 1 adet Yumurta
- 2 adet Kuru soğan
- 1 su bardağı Haşlanmış nohut
- 50 gr Domates kurusu
- 1 yemek kaşığı Biber salçası
- 2 adet Domates
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 5 su bardağı Su
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Yağsız dana kıymalı köftelik bulgur, irmik, yumurta, tuzun yarısı ve karabiberi geniş kaba alın.
2. Harcı azar azar su serpererek 12 dakika ele yapışmayan kıvamına gelene kadar yoğurun.
3. Harçtan fındık büyüklüğünde köfteler yuvarlayın.
4. Kuru soğanları zeytinyağında 7 dakika kavurun.
5. Domates kurusu, biber salçası ve rendelenmiş domatesi ekleyip 4 dakika pişirin.
6. Haşlanmış nohut, su, kalan tuz ve limon suyunu tencereye ekleyin.
7. Köfteleri kaynayan sosa bırakıp 10 dakika pişirin.
8. Taneleri dağılmaması için 5 dakika dinlendirip sosuyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Köfte hamurunu suyla azar azar yoğurmak bulgurun şişip pişerken dağılmaması için önemlidir.

SERVIS ÖNERİSİ

Suyuyla birlikte derin tabakta, yan1ndaac1kve taze nane ile s1calservis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta