SULU GİLİKO (VAN)

Sahrap Soysal

1 su bardağı kalın köftelik bulgur (kırık dövme yada yarma önerilir)
2 su bardağı sıcak su
½ su bardağı un
2 çay kaşığı tuz
Sosu için;
50 gr tereyağı (veya 1 çay bardağı sıvıyağ)
1 adet orta boy kuru soğan
1 yemek kaşığı domates salçası
1 su bardağı su
2 çay kaşığı kuru nane, kırmızı pul biber

Bulguru derin bir kaba koyup üzerine kaynar haldeki sıcak suyu ekledikten sonra ağzını kapatıp yaklaşık 20 dakika yumuşayıp kabarmasını bekleyin.

Üzerine tuz ve unu da ilave ederek yoğurmaya başlayın.
Bir tasa su koyup elinizi sık sık bu suya batırarak karışımı en az 8-10 dakika kadar yoğurun. Karışım macun kıvamına gelinceye ve malzemeler birbirine yapışıncaya kadar yoğurup ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Elinizi sık sık suya batırarak iki avucunuzun arasında köfteleri yoğurup misket şekli verin. Hazırladığınız köfteleri hafif unlu bir tepside biriktirin.
En az 10-12 su bardağı sıcak ve tuzlu suyu büyük bir tencerede kaynatın. Köfteleri kaynayan suya yavaş yavaş aktarın. Pişen köfteler yaklaşık 8-10 dakika sonra suyun yüzüne çıkacaktır. Köfteleri el kevgiriyle süzdürerek servis tabağına alın. Diğer taraftan sos için çok ince yemeklik doğrayın.
Bir tavada yağı eritip soğanları ekleyip orta ısılı ateşte sürekli karıştırarak 2-3 dakika kavurun. Salçayı ekleyip 1-2 dakika daha pişirip suyu katın. Karıştırarak sosu kaynatın. Sos kaynayınca nane, pul biberi ekleyip gerekirse tuz ilave edip tekrar 1-2 dakika daha kaynatıp ocaktan alın. Servis tabağındaki gilikolaların üzerine gezdirip sıcak olarak ikram edin.

© lezzetler.com tarif no:67088 • adı:Sulu Giliko (Van) • gönderen:balaban2 • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:05