



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ GİLLOR (TERCAN ERZİNCAN)

Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı

Ekşili sos:

200 gr. tereyağı

1 soğan

1 yemek kaşığı salça

1 tatlı kaşığı pulbiber

500 gr. kavurma

1 litre lahana turşusu suyu

1 litre su

Köfte için:

1,5 kg. bulgur

1 kg kadar un

Yarım litre turşu suyu

Yarım litre su

Tereyağı bir tencerede eritilir.

Soğan ince ince doğranarak tencerede kavrulur.

Daha sonra salça, pul biber, kavurma daatılarak pişirme işlemine 5 dk. daha devam edilir.

Üzerine turşu suyu ve su eklenerek 15 dk. kaynatıldıktan sonra ekşili gillorun sosu hazırlanmış olur.

Turşu suyu ve su tencereye konularak kaynatılır.

Bu karışım kaynadıktan sonra bulgur tencereye atılarak tencere içerisindeki su çekene kadar pişirilir.

Bulgura un ilave edilerek hamur gibi yoğrulur.

Elde edilen bu hamurdan fındık büyüklüğünde köfteler elde edilir.

Elde edilen köfteler ekşili sosun içerisinde atılarak 10 dk. kadar kaynatıldıktan sonra servise hazırdır.

Not: Turşu suyu tuzlu olduğundan dolayı yemeğe ilave tuz atılmaz.

