



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GALACOŞ (BAYBURT)

Bayburt İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

250 gr. Yeşil Mercimek

200 gr. Tereyağı

½ Kg. Kıyma

1 adet soğan (irice)

2 kaşık salça

250 gr. Gurut (Kurutulmuş Ayran süzmesi) veya yoğurt süzmesi

Mercimek, et, soğan, salça ve yağ ile birlikte, mercimek suyu çekinceye kadar pişirilir. Diğer taraftan Gurut (Kurutulmuş Ayran süzmesi) veya yoğurt süzmesi sulu bir kıvama gelinceye kadar sıcak suyla ezilerek kaynama noktasına kadar ısıtılır. Kaynamamasına özen gösterilir, kaynama olursa çökelek haline gelir ve kullanılamaz, hazırlanan bu eriyik önceden tabağa doğranan bayat ekmekler üzerine dökülür. Üzerine de bol yağlı mercimek ilave edilerek servise sunulur.

