



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GALACOŞ (GÜMÜŞHANE)

<https://karadeniz.gov.tr>

Yeşil mercimek
Kıyma
Tereyağı
Soğan
Salça
Süzme yoğurt veya kurut
Pide veya ev ekmeği

Mercimekler 2,5 su bardağı suda hafif diri kalacak şekilde haşlanarak süzülür. Bir kenarda bekletilir. Soğanlar küçük küçük kıyılır. Yağda kavrulur. Kıyma ilave edilerek 5 dakika süre ile karıştırarak kavrulur. Mercimek salça ilave edilir. Tuz ve karabiberde ilave edilerek lezzetlendirilir. Servis tabağına pideler doğranır. Kıymalı karışım ekmeklerin üzerine dengeli bir şekilde yayılır. Ezilmiş süzme yoğurt üzerine dökülür. Yağ kızdırılarak yemeğin üzerine gezdirilir. Servis yapılır.