



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

GİLORİK

Milli Eğitim Bakanlığı

1.5 çorba kasesi ince bulgur

250 gram kıyma

1 baş soğan

Tuz

1 su bardağı makşer (Kırık nohut ya da haşlanmış nohut)

1 su bardağı haşlanmış mercimek

Pul biber, karabiber, kimyon

Limon tuzu

Salça

İnce bulgur, tuz ilavesiyle kıymayla yoğrulur.

Bu karışımla fındık büyüklüğünde toplar oluşturulur.

Soğan ince ince doğranır; salça, baharatlar ve hafifçe haşlanmış mercimek eklenerek kavrulur.

Su ilavesiyle kaynatılan karışıma limon tuzu atılır.

Kaynayan suya bulgurulu toplar ve makşer ilave edilir.

Üzerine pul biber eklenerek sıcak servis edilir.

