



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GLİKO (ERZURUM)

Eyüp Sevinç

2 su bardağı köftelik ince bulgur  
1 yemek kasığı un  
2 su bardağı yogurt  
1 yemek kasığı salça  
2 yemek kasığı tereyağı  
2 diş sarımsak  
2 su bardağı su  
Tuz  
Karabiber  
Pulbiber  
Nane

Bulgurun üzerine sıcak su dökün, demlemeye bırakın. Bulgur şiştikten sonra içine un, tuz, biber, nane ilave edin köfte gibi iyice yoğurun. Kıvamlı yoğurduktan sonra küçük yuvarlaklar şeklinde köfteler oluşturun. Ayrı bir tencerede su kaynatın ve içine tuz atın, kaynayıncaya yaptığınız köfteleri içine atın bir taşım kaynatın. Sonra köfteleri süzün. Üzerine sarımsaklı yoğurt ve salçalı tereyağı sos dökün. Servis edin.



