



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GİLİKO (ERZURUM)

Alperen Kayserili

Bulgur, sıcak su içerisinde bekletilip yumuşatıldıktan sonra, iyice yoğurularak birbirine kaynaşması sağlanır. Ardından, köfte haline getirilir ve içine tuz ilave edilmiş olan kaynamış suyun içerisine dökülerek haşlanması sağlanır.

Haşlanan köfteler, bir süzgeç yardımı ile süzülerek sudan çıkarılır ve tepsiye konulur.

Servis yapılırken, köftelerin üzerine yoğurt ve salçalı sos ilave edilerek lezzet katılması amaçlanır.

Üzerine kırmızıbiber dökülerek yenilebilmektedir.

