



GLİKO (ERZURUM)

<https://torku.com.tr>

Bir su bardağı Torku Çatalhöyük Köftelik Bulgur
Bir su bardağı kaynar su
1 yumurta
3 dolu yemek kaşığı un
1 tatlı kaşığı tuz
Sarımsaklı yoğurt
Salçalı sos:
1 yemek kaşığı tereyağı
2-3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı salça
1 tatlı kaşığı pul biber

Köftelik bulgurumuzu kaynar su ile ıslatıyoruz. Biraz dinlendikten sonra yumurta, un ve tuzu da ilave edip karıştırıyoruz. Güzelce yoğurup şekil veriyoruz. Tencerede kaynattığımız suya 2-3 tatlı kaşığı tuzu ilave edip köftelerimizi suya tane tane aktarıyoruz. Suda kaynadıkça pişen köfteler suyun üzerine çıkacaktır. Üzerine çıkan köfteler pişti demektir, servis tabağımıza alabiliriz. İlk sıcaklığı çıkınca sarımsaklı yoğurdu ve salçalı sosu ile servis yapıyoruz.

