



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GİLİKKO (ERZURUM)

Erzurum İl Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

Pilavlık bulgurun üzerine sıcak su dökölüp, demlemeye bırakılır.

Bulgur şiştikten sonra içine un, tuz ve karabiber ilave edilerek köfte gibi iyice yoğrulur.

Yoğurduktan sonra küçük yuvarlaklar şeklinde köfteler oluşturulup ayrı bir tencerede kaynayan suya yapılan köfteler atılıp bir taşım kaynatılır.

Sonra köfteleri süzölür, üzerine sarımsaklı yoğurt ve tereyağı dökölür.

Bulgur köfteleri sıcak servis edilir.

