



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLORİK ÇORBASI (BİTLİS)

Çorba hamuru için:

250 gram yağsız kıyma

2 su bardağı ince köftelik bulgur

1 su bardağı irmik

1 tatlı kaşığı pulbiber

Karabiber

Biraz tuz

Sosu için:

1 adet yemeklik doğranmış kuru soğan

Yarım su bardağı sıvı yağ

1 yemek kaşığı biber salçası

1 yemek kaşığı domates salçası

1 tatlı kaşığı limon tuzu

1 litre sıcak su

Önce ince bulguru, kıymayı, irmiği, tuzu, pulbiberi bir kaba alın ve güzelce yoğurun.

Elinizde yuvarlayacak kıvama gelene kadar yoğurun. Cevizden ufak olacak şekilde alın avucunuzda yuvarlayın.

Şimdide sosunu hazırlayın. Soğanları yemeklik doğrayın salça ve yağ ile kavurun.

Üzerine su ve tuzu da ekleyip kaynayana kadar karıştırın.

Son olarak yuvarladığınız küçük topları tencereye ekleyin ve 15-20 dk. Pişirin. Kâse ya da tabaklara koyarak servis edebilirsiniz.