



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GLORİK (BİTLİS)

250 gr. yağsız kıyma
1,5 çorba kaşesi köftelik bulgur
2 domates
2 sivri biber
1 yemek kaşığı salça
1 adet kuru soğan
1 çay bardağı sıvıyağ
1 bardak haşlanmış nohut
Tuz
Pulbiber

Kıymayı tuz ile biraz yoğurun, daha sonra bulgur ilave edin, iyice yoğurun. Hazırladığınız hamurdan küçük parçalar alın. Hamurla minik minik yuvarlak köfteler yapın. Kuru soğanı sıvıyağ ile kavurun, içine rendelenmiş domates, küçük doğranmış sivri biber ve salça ilave edin. Üzerine kaynamış su ilave edip biraz pişirin. Daha sonra hazırladığınız köfteleri ve haşlanmış nohutları da ekleyin. Üzerini kapatacak kadar su koyup, köfteler pişinceye kadar kaynatın, tuzunu ve biberi ilave edin.