



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİLORİK (DİYARBAKIR)

Milli Eğitim Bakanlığı (8 kişilik)

½ kg ince bulgur
1,5 su bardağı içli köftelik bulgur
½ litre sumak suyu
250 gram kuzu kıyma
2 yemek kaşığı salça
2 adet kuru soğan
Tuz
Kırmızıbiber
Pul biber
1 çay bardağı sıvı yağ

Bulgur ve içli köftelik bulgur karıştırılır. Sıcak suyla ıslatılıp 30 dakika dinlendirilir.

İçine rendelenmiş kuru soğan, kıyma, kırmızıbiber ve tuz ilave edilip yoğrulur.

Yoğrulan hamurundan parçalar alınarak fındık büyüklüğünde yuvarlanır.

Tencerede yağ, salça kavrulur ve sumak suyu ilave edilir. Su kaynadıktan sonra köfteler içine ilave edilir. 40 dakika orta ateşte pişirilir.

Servisinde ince kıyılmış maydanoz kullanılır.

Not: Sumak suyu, sumakların sıcak su içerisinde yarım saat bekletilmesi ve süzülmesiyle elde edilir.

