



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## HILLORİK (DİYARBAKIR)

### Malzemeler

1 kg köftelik kıyma  
2 su bardağı ince bulgur  
2 adet yumurta  
2 orta boy soğan

### Maydanoz

Tuz, karabiber, pulbiber, kimyon

1 Yemek kaşığı un

1 yemek kaşığı margarin

1 yemek kaşığı salça

### Köftelerin hazırlanışı:

Kıyma, yumurta, bulgur, 1 adet rendelenmiş soğanı ve baharatlar 1 fincan su ile karıştırılıp yoğrulur. Bulgur ile kıyma kıvamına geldiğinde misket şeklinde yuvarlanır. Köftelerin dağılmaması için bir yemek kaşığı un harca ilave edilir.

### Pişirme:

Yağ ile soğan bir tencerede soğan pembeleşinceye kadar kavrulur. salçası ilave edilir. Su konur ve kaynatılır. Su kaynayıncaya hazırlanan köfteler suya atılır ve 20 dakika orta ateşte pişirilir.

---