



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YALANCI GILLOR (ERZİNCAN)

Köfte İçin:

1,5 su bardağı ince bulgur

Yarım su bardağı un

1 adet yumurta

1 adet rendelenmiş soğan

1 tatlı kaşığı salça

Sos İçin:

2 adet soğan

1 çorba kaşığı salça

2 çorba kaşığı tereyağı

İnce bulgurun üzerine çıkacak kadar sıcak su ekleyip şişmesini sağlayın.

İçine yarım su bardağı un, yumurta, soğan ve salça ekleyip bütün malzemeyi yoğurun.

Fındık büyüklüğünde parçalar koparıp avucunuzun içinde yuvarlayıp köfteleri hazırlayın.

Hazırladığınız köfteleri sıcak suda haşlayıp kevgirle servis tabağına alın. Üzerine yoğurt dökün.

Diğer tarafta ince kıyılmış soğan ve 1 çorba kaşığı salçayı tereyağında kavurun.

Sosu yoğurdun üzerine gezdirip servis yapın.

