

Gliko

Malzemeler

2 kase ince bulgur

1.5 kase cokelek

1 yumurta

Yarım su bardagi un

Yarım cay bardagi sivi yag

Tuz

Uzeri icin:

2 yemek kasigi tereyagi

Yarım yemek kasigi domates salcasi

Yarım yemek kasigi biber salcasi

Yogurt

Kuru Nane

Yapilisi

Ince bulgur bir kaba alinip uzerini hafifce gececek kadar sicak su ile islatilip kabartilir. Karistirilarak havalandirilir. Cokelek, yumurta, un, tuz ve sivi yag eklenip yogurulur. Hazirlanan hamurdan parcalar alinip cig kofte gibi sikilarak sekillendirilir. Yaglanmis firin tepsisine dizilir. Uzerine elle serpilir. Onceden isitilmis 180 derece firinda pisirilir. Uzeri icin tereyagi eritilip salcalar kavrulur. Cikartilip uzerine sarimsakli yogurt yayilip hazirlanan salcali yag gezdirilir. Toz nane ile servis yapilir.