

Glorik

Malzemeler

Yarım kg yagsiz dana eti

2 domates

250 gram koftelik bulgur

4 yemek kasigi domates salcasi

1 su bardagi nohut (mikaser)

1 tatli kasigi limon tuzu

1 yemek kasigi pulbiber

Tuz

100 gram tereyagi ya da margarin

Yapilisi

Aksamdan tuzlanmis et yogurulup derin bir kaba alinir. Bulgur eklenip iyice yogurulur.

Nohut buyuklugunde toplar hazirlanir. Derin bir tencerede yag eritilip rendelenmis domates kavrulur. Daha

sonra salca eklenip kokusu cikana kadar kavrulmaya devam edilir. Limon tuzu, tuz ve pulbiber eklenir. Son olarak sicak su eklenip kaynatilir. Islanmis nohut eklenip 15-20 dakika kaynatilir. Kofteler eklenip 10 dakika daha kaynatilir.