Erzurum gliko

Tarifin tamamı

Malzemeler

300 g	Bulgur 2½ su bardağı
900 g	Su 4½ su bardağı
200 g	Buğday unu 2 su bardağı
5 g	Tuz ¾ çay kaşığı
15 g	Tuz ¾ yemek kaşığı
40 g	Tereyağı 2¾ yemek kaşığı
6 g	Sarımsak 2 diş
500 g	Yoğurt 2½ su bardağı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Bulguru ayıklayıp yıkayın, tencerede suyla ve 5 g tuzla yumuşayana kadar pişirin.
2. Pişen bulguru karıştırın, ılınca azar azar un ekleyip karıştırın. Homojen olana kadar 1-2 dakika yoğurun.
   1 dk
3. Hamurdan parça alıp avuç içinde sıkarak 4-5 cm uzunluğunda köfteler yapın. Şekil vermekte zorlanırsanız biraz un ekleyin.
4. Geniş bir tencerede suyu kaynatıp 15 g tuz ekleyin, köfteleri içinde haşlayın ve kevgirle çıkarın.
5. Bir kapta tereyağını kızdırın. Yoğurdu, isterseniz ezilmiş sarımsakla karıştırarak hazırlayın.
6. Haşlanan köftelerin üzerine önce yoğurdu, sonra kızgın tereyağını dökün ve servis edin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 1187 (Erzurum Ticaret Borsası)
tatname.com/tr/tarif/erzurum-gliko