Glorik

Tarifin tamamı

Malzemeler

500 g	Dana kıyma
150 g	Bulgur 1¼ su bardağı
7 g	Reyhan
300 g	Soğan 2¾ adet
50 g	Yumurta 1 adet
15 g	Domates salçası 1 yemek kaşığı
5 g	Tuz ¾ çay kaşığı
10 g	Pul biber 1¾ yemek kaşığı
13,7 g	Zeytinyağı 1 yemek kaşığı
200 g	Yoğurt 1 su bardağı
9 g	Sarımsak 3 diş

Alerjen

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

Yapılışı

1. Tencerede bulgur, kıyma, yumurta, reyhan ve tuzu birleştirin. Soğanın yarısını küp doğrayıp pul biberin yarısıyla birlikte ekleyin ve 5 dakika yoğurun.
   5 dk
2. Ayrı bir tencerede kalan soğanı doğrayıp zeytinyağıyla pembeleşene dek kavurun. Salçayı ve kalan pul biberi ekleyip karıştırın.
3. Tencereyi yarıya dek suyla doldurun. Su kaynayınca yoğurduğunuz harçtan küçük köfteler yuvarlayıp içine bırakın ve 25 dakika pişirin.
   25 dk
4. Yoğurdu sarımsakla karıştırın, tabağa aldığınız köftelerin üzerine dökün.

Son hâli: 1 Kasım 2026
Zihni Yıldırım, B., Yılmaz, İ., Van Mutfağına Özgü Bazı Yöresel Yemekler (2023)
tatname.com/tr/tarif/glorik-van-zihni-yilmaz-2023