LOLUK



500 Gr. yağsız kıyma
1 Su bardağı ince bulgur.
3 Adet kuru soğan
2 Adet sivri biber
1 Çorba kaşığı salça
1 Kahve fincanı sıvıyağ
3 Tatlı kaşığı tuz
1 Çay kaşığı pul biber
1 Çay kaşığı karabiber

Soğan ince piyazlık olarak doğranır, üzerine sıvıyağ eklenir, orta ateşte yumuşayana kadar pişirilir.
Soğan pişince salça ve ince doğranmış biber katılır, biberin rengi biraz değişince kabuğu soyulmuş, ince doğranmış domates eklenir.
Malzemelerin üzerine 1 litre kaynayan su ve tuz konur.
Ocaktaki malzemeler pişerken kıyma, yıkanmamış kuru bulgur, karabiber pul biber biraz tuzdan oluşan köfte harcı yoğrulur.
Malzeme biraz dinlendirilir, misket büyüklüğünde yuvarlak parçalar hazırlanır.
Hazırlanan köfteler, kaynayan soğanlı malzemeye eklenir, orta kısık ateş arası yaklaşık 20 dakika pişirilir.
Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Loluk Malatya'nın sevilen yemeklerindendir. Bulgurun kuru kullanılması pişme sırasında köftelerin yarılmasını engeller.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 182 | Adı: Loluk | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 14:24