# 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.