



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ ETLİ SIKMA (SİVEREK ŞANLIURFA)

Siverek Belediyesi

Yarım kilo yağsız kırmızı çiğ köftelik et
1 çay bardağı koruk suyu veya koruk kurusu o da yoksa, limon tuzu
Pul biber
Biber
Domates salçası
Tuz
Sade yağ
Az miktarda pirinç

Et, Önce tokmakla et taşında dövülerek çiğ köftelik kıvamına getirilirken içindeki sinirleri alınır. Bir tencereye yağ, domates, biber salçası ve pul biber konularak kızartılır ve yeteri kadar (takriben 2 litre) su ilave edilerek kaynatılmaya bırakılırken, ıslatılmış iki elin ayasıyla et iri fındık büyüklüğünde yuvarlatıp bir tepsiye konulur. Daha sonra etler yavaşça kaynayan suya konularak kaynamaya bırakılır. Etler tam piştikten sonra servise hazır olur. isteğe bağlı olarak baharat da eklenebilir.

Not: Ekşili etli sıkma, isminden de anlaşıldığı gibi, hem etli, hem sulu bir yemektir.