SIKMA (DİYARBAKIR)

İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

500 gr yağsız kıyma (koyun veya süt dana)
1 su bardağı un
Tuz
Pul biber
Koruk suyu (nar suyu veya limon olabilir)
1 çay bardağı sıvı yağ
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı margarin

2 yemek kaşığı kurutulmuş koruğun üzerine 2 su bardağı su verilerek bir aşım kaynatılır.
Kıymanın içine tuz karabiber ve pul biber ilave edilerek yoğrulur.
El unlanarak kıymadan fındık büyüklüğünde parçalar alınıp avuç içinde sıkılır ve unlanmış tepsiye konur.
Hazırlanan köfteler süzgeçte unu elenerek kızgın yağda iyice kızartılır.
Diğer tarafta salça yağda kavrulur, üzerine kuyruk suyu ile beraber ortalama 5 su bardağı su ilave edilip kaynatılır.
Kaynayan salçalı suya tuz, pul biber ve kızartılmış sıkmalar ilave edilir.
Sıkmalar yumuşayıncaya ve kaynayıncaya kadar pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:131683 • adı:Sıkma (Diyarbakır) • gönderen:lüle • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:13