



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ SIKMA (SİVEREK ŞANLIURFA)

Siverek Kaymakamlığı

Yarım kilo yağsız kırmızı çiğ köftelik et

1 çay bardağı koruk suyu veya koruk kurusu o da yoksa, limon tuzu

Pul biber

Biber salçası

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. İsteğe bağlı olarak baharat ve az miktarda pirinç de eklenebilir.