



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU SIKMA (ÇEŞME İZMİR)

Reşat Akbaykal

Köftesi için:

250 gr. dana kıyma (Ön kol+kaburga karışık)

1 avuç ufalanmış kuru ekmek

Tuz

Toz kırmızı biber

Karabiber

3 diş sarımsak

3 çorba kaşığı üzüm sirkesi

Sos için:

4 Yumurta

1 Çorba kaşığı salça

1 Şu bardağı su

Tuz

Salça, tuz ve su çırpılarak sos hazırlanmış olur.

Kıyma, ekmek, baharatlar ve sirke bir kaba koyulur ve hepsi beraber yoğrulur. Bu köftedeki değişik tadı sirke vermektedir.

Yoğurduğumuz kıymadan parmak şeklinde köfteler yapılır.

Sonra tava zeytinyağı ile yağlanır.

Köfteler tavaya dizilir. Çift taraflı olarak pişirilir.

Köftenin ikinci tarafı çevrildikten sonra, salça ve suyu çırpılarak yaptığımız sos pişmekte olan köftelerin üzerine dökülür ve pişirmeye devam edilir.

Diğer tarafta 4 adet yumurta omlet gibi çırpılır ve sos döküldükten 1 dakika sonra yemeğin üzerine gezdirilir.

Yumurta ilave edildikten sonra tavanın üzeri kapakla kapatılır.

Yemeğimizi hafif ateşte pişirmeye devam ederiz.

Yumurtanın da kabarıp iyice piştiğini gördükten sonra tavamızı ateşten alırsız.

Kuru sıkmamızı tabaklara spatula yardımıyla porsiyonlara ayırır ve servis ederiz.

