LIKLIKI (ŞANLIURFA)

1/2 kg içyağı
1/2 kg kuru soğan
Tuz
150 gr isot
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 kg köftelik bulgur
400 gr dövülmüş kara et
1 çay bardağı un

İçi için, içyağı kıyma gibi çektirilir (veya incecik kıyılır); bir tencereye 2-3 litre su konularak içine atılır ve eriyinceye kadar kaynatılır. Şyice eridikten sonra, bir kenara konularak soğumaya bırakılır. Tencere soğuduğunda, içyağı donmuş halde suyun üzerinde kalır. Tortu, parça et ve yabancı maddeler suyun altına iner. Şçyağı suyun üzerinden alınır. Bu yıkama işlemi iki-üç kez yapılır. Yabancı maddelerin tamamen ayrışıp saf içyağı kaldığı kanaatine varılınca bir kaba alınır. Yıkanmış ve tamamen temizlenmiş içyağı tekrar bir kaba alınır. Ayrı bir kapta, ince kıyılmış soğanın üzerine 2 çorba kaşığı tuz serpilerek iyice yoğrulur. Bu yoğurma işleminden sonra üzerine su ilave edilerek yıkanır ve tel süzgeçten geçirerek süzülür. Soğanı yıkama işlemi tekrarlanır. Acılığı ve tuzu tamamen giderilmiş olan soğan içyağının üzerine konulur. 50 gr isot, karabiber, salça ve 2 çay kaşığı tuz da eklenerek içyağı ile soğan yoğrulur. Bu karışım ceviz büyüklüğünde yuvarlaklar haline getirilir ve soğuk bir yerde bekletilir.
Köftenin hazırlığı için, bir tepsinin içine köftelik bulgur, kara et, 100 gr isot, 2 tatlı kaşığı tuz ve 1 su bardağı su koyularak içli köftenin köftesi gibi yoğrulur (hatta içli köfteden daha da iyi yoğrulması gerekir). Bulgur suyunu çekip kurudukça üzerine azar azar su serpiştirilerek hamurlaşmadan yumuşayıncaya kadar yoğrulur. Üzerine un koyarak tamamen karışıncaya kadar tekrar yoğrulur. Yoğurma işlemi bittikten sonra harçtan, cevizden biraz daha büyük bir parça alınarak parmakla içi oyulur. Haşlandığında iç yağının dışarı sızmaması için çok ince oyulmaması gerekir. Böylece oyulan köftelerin içine soğuk yerde muhafaza edilen içlerden biri konularak içli köftede olduğu gibi ağzı kapatılır ve yumurta şekli verilerek oval yapılır. Bir tencereye 7 su bardağı su ve 1 tatlı kaşığı tuz atılarak kaynatılır. Kaynayan suyun içine hazır olan köftelerden tencereye sığacak kadarı atılır, haşlanır. Haşlanırken, içyağının suyun üstüne çıkması haşlamanın tamam olduğunu gösterir. Bu zaman yaklaşık 5 dakikadır. Haşlanan köfteler çıkarılarak sıcak servis yapılır.

Not: Bu yemeğe lıklıkılı köfte, lıklıkı köftesı veya kısaca lıklıkı denir. Lıklıkı soğuyunca içi donacağından ağza sıvaşır ve yenilmez. Bu bakımdan ağzın dayanabileceği kadar sıcak yenilmelidir. Yenilirken, içi erimiş olduğundan dökülmemesi için dik tutulmalıdır. Yumurta biçiminde olan lıklıkının bir ucundan biraz dişlenerek bir kapak açılır. Kafaya dikilerek bu kapaktan yağı içilir, köftesi de beraber yenilir. Biraz köftesinden alınarak biraz yağı içilebilir ancak üste dökülmemeli ve köfte dağılıp yağı etrafı berbat etmemelidir. Görüldüğü gibi lıklıkının yapılışı gibi yemesi de ezva'lı bir iştir. Onun için lıklıkı, misafi rlere yapılan bir yemek değil, aile içinde samimi bir ortamda yenilen bir yemektir.

© lezzetler.com tarif no:139582 • adı:Lıklıkı (Şanlıurfa) • gönderen:gezdirici • indirme tarihi:17.05.2024 - 06:59