



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## SIHMA (ŞANLIURFA)

1/2 kg dövülmüş kara et (yağı siniri temizlenmiş koyun eti)  
1 su bardağı un  
1 çay kaşığı karabiber  
1 tatlı kaşığı tuz  
200 gr sadeyağ  
1,5 çorba kaşığı domates salçası  
1 çorba kaşığı isot  
1/2 su bardağı koruk suyu  
1/2 su bardağı su

Kara et, yarım bardak un, karabiber, tuz ve su yoğrulur. Sıkım yapılır, una bulanır ve yağa atılarak kızartılır. Yağdan çıkartılır. Kızartma işlemi bitince aynı yağa salça, biber eklenir. Bir iki çevirmeden sonra koruk suyu ve su katılır. Kavruktan sıkımlar yemeğin suyuna atılarak 5 dakika kaynatılır ve servis yapılır.