SIKICIK ÇORBASI (KÜTAHYA)

Milli Eğitim Bakanlığı

Sıkıcık hamuru için:
1 su bardağı ince bulgur
½ su bardağı ev tarhanası
1 yemek kaşığı un
½ fincan kuru nane
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
1 çay bardağı sıcak su
Meyanesi için:
1 yemek kaşığı un
1 fincan ayçiçek yağı
1 büyük boy kuru soğan (rendelenmiş)
1 yemek kaşığı domates salçası
2 su bardağı sıcak su (et suyu tercih edilebilir)
İçersine koymak için
2 diş sarımsak
1 kâse süzme yoğurt
Üzeri için:
1 fincan tereyağı
Kuru nane

İnce bulgur, tarhana, un, kuru nane, karabiber, tuz karıştırılır ve 1 çay bardağı sıcak su katılarak yoğrulur, katı bir karışım elde edilir.
Nohut büyüklüğünde olacak şekilde parçalar koparılarak avuç içinde yuvarlanır. Birbirine yapışmayacak şekilde bir tepsiye alınır.
Tencerenin içinde 1 yemek kaşığı un, ayçiçek yağı ve rendelenmiş soğan pişirilir.
Salça ilave edilerek 5 dakika kavrulur.
İçine 2 su bardağı sıcak su ilave edilir, ateş kısılır.
Yuvarlanmış olan taneler, birbirine yapışmasın diye tek tek atılır.
Kısık ateşte, bulgurlar iyice pişinceye kadar 10 dakika kaynatılır.
Bir kapta sarımsaklı yoğurt hazırlanır.
Tavada tereyağı eritilerek biraz kızartılır.
Çorba yarım saat dinlendirilir.
Dinlendirilen çorba kâseye veya çorba tabağına alınır.
Ortasına kaşıkla sarımsaklı süzme yoğurt ilave edilir.
Üzerine kuru nane ve eritilmiş tereyağı ile hazırlanan sos gezdirilir, servis edilir.

Not: Çorba içilirken yoğurdun karıştırılması tavsiye edilir.

© lezzetler.com tarif no:145581 • adı:Sıkıcık Çorbası (Kütahya) • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:26.04.2024 - 19:00