



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SIKICIK ÇORBASI (KÜTAHYA)

2 su bardağı ince bulgur
1 su bardağı tarhana
3 orta boy soğan
Sıvı yağ
Margarin
Nane, karabiber, pul biber (bire çay kaşığı)
Salça (1 dolu yemek kaşığı)
Üzeri için:
Sarımsaklı yoğurt
Tereyağı
Kırmızıbiber
Maydanoz

Önce bulgur 2.5-3 bardak sıcak su ile ıslatılır üstü kapalı olarak. Sonra içine tarhana ve az tuz atılır. İyice yoğurularak misket büyüklüğünde yuvarlanır.

Tencerede ufak doğranmış soğanlar margarin ve sıvı yağ ile kavrulur, salça atılır.

Baharatlar ve tuz atılır ve 6-7 bardak sıcak su konulur. Kaynarken köfteler atılır. 10 dakika kadar kaynatılır (çok dağılmasın).

Biraz dinlendirilir ki hafif koyulaşsın tarhana sayesinde.

Tabağa alınca önce yoğurt, sonra yağ gezdirilir ve üzerine de birkaç maydanoz doğranır.

