



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
1 çay kaşığı nane
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pulbiber
1 yemek kaşığı biber salçası
Sıvı yağ
Bir miktar margarin

Bulguru yaklaşık üç su bardağı su ile ıslatıyoruz. Sonra tarhana ve tuz ilave ederek yoğuruyoruz. Avucumuzun içinde minik toplar olacak şekilde yuvarlıyoruz. Aynı bir yerde soğanları küçük küçük doğrayıp biraz çeviriyoruz ve salça ilave ediyoruz. Baharatları da ekledikten sonra su katıp biraz kaynamaya bırakıyoruz. Soslu su kaynarken içine top top yuvarladığımız köfteleri atıyoruz ve koyulaşmasını bekleyip mutlaka sıcakken servis ediyoruz.

Not: Köfteleri kaynayan suya attıktan sonra 10 dakikadan fazla haşlarsanız köfteler dağılılabılır. Ayrıca bu yemeğe kıvam veren köftelerin içine koyduğumuz tarhanadır. Bu nedenle köfteleri atar atmaz kıvamı koyulaşır.

