



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SIKICIK ÇORBASI (KÜTAHYA)

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Köftesi için:

- 1 su bardağı ince köftelik bulgur
- 1 su bardağı sıcak su (bulguru ıslatmak için)
- 1/2 çay bardağı tarhana
- 1/2 çay bardağı un
- 1 adet rendelenmiş soğan
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 1 çay kaşığı karabiber

Çorbası için:

- 4 su bardağı sıcak su
- 1,5 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 çay kaşığı tuz

Üzeri için:

- 2 yemek kaşığı yoğurt
- 2 diş ezilmiş sarımsak
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber (nane ya da pulbiber olabilir)

Sıkıcık çorbasının köfteleri için ince bulguru bir kaba alın.

Üzerine 1 su bardağına yakın sıcak su ekleyin ve üzerini kapatıp şişmesini sağlayın.

Üzerine tarhana, un, soğan, salça ve baharatları ekleyin.

İyice özdeşleşene kadar yaklaşık 10 dakika yoğurun.

Fındık büyüklüğünde toplar yapın.

Bir tavaya yağ ekleyin ve üzerine salçayı ekleyip kavurun.

Üzerine sıcak suyu ekleyin ve karıştırın.

Su kaynamaya başlayınca köfteleri suya atın ve yaklaşık 20 dakika pişirin.

Üzerine yoğurt ve tereyağında kızdırdığınız toz biber, pul biber veya nane ekleyerek sıkıcık çorbasını servis edin.

Not: Köfteleri pişirirken çok kısık ateşte pişirmeye özen gösterin. Çok yüksek ateşte pişirme, köftelerin dağılmasına neden olabilir.



© lezzetler.com tarif no:177630 • adı:Sıkıcık Çorbası (Kütahya) • gönderen:Gül • indirme tarihi:03.04.2025 - 09:46