



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SIKICIK ÇORBASI (KÜTAHYA)

Kütahya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

- 1 su bardağı ince bulgur
- 3 yemek kaşığı tarhana
- 1 yemek kaşığı un
- ½ fincan kuru nane
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 büyük kuru soğan
- ½ paket et suyu
- 1 yemek kaşığı salça
- 2 diş sarımsak
- 1 kase yoğurt

İnce bulgur bir kabin içerisinde, bir çay bardağı sıcak su gezdirilerek kabarması beklenir. Üzerine tarhana, un, karabiber ve nane karıştırılır. Katı bir katı bir karışım elde edilir. Elimizde yuvarlayarak biye büyüklüğünde küçük toplar yapıp, unlu bir tepsiye sıralarız. Bir başka tencerede soğan, yağı ve salça kavrulur. Üzerine beş su bardağına yakın su doldurulur. Kaynayan salçalı suya önceden yuvarladığımız toplar atılır. Birbirine yapışmaması için tane tane atmakta yarar vardır. Kısık ateşte bulgurlar iyice pişinceye kadar kaynatılır. Et suyu varsa suyuna karıştırılabilir. Daha çok lezzet elde etmiş oluruz. Sunum; küçük bir kasede yoğurt ezip, içine dövülmüş sarımsak karıştırarak sos hazırlanır. Bu sos, sıcak olarak tabaklara servis yapılan Sıkıcık'a arzuya göre dökülür.

Not: Elde sıkılarak yuvarlandığı için bu yemeğe "Sıkıcık" adı verilmiştir. Bu yemeğin pek çok ismi vardır. Bu yemeğin bir hikayesi vardır. Bir kadının oğlu askerden gelmiştir. Ancak ekonomik yönden sıkıntıda olduklarından kadın, oğluna her gün başka isimler altında bu yemekten yapar. Oğlu akşam ana ne yiyeceğiz dediğinde ilk gün bali guli köftesi, ikinci gün ense patlatan damak şaklatan, üçüncü gün deve dolması, dördüncü gün sıkıcık, beşinci gün garip köftesi der.



