



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SIKICIK (KÜTAHYA)

- 1 Su Bardağı Köftelik Bulgur
- 1 Çay Bardağı Sıcak Su
- 3 Çorba Kaşığı Tarhana
- 3 Çorba Kaşığı Nane
- 1 Çorba Kaşığı Un
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 2 Adet Soğan
- 1 Çorba Kaşığı Salça
- 1 Çorba Kaşığı Tereyağı
- 3 Su Bardağı Et Suyu
- Tuz
- Sarımsaklı Yoğurt

Bulguru yıkayıp, suyunu süzün. Derin bir kaba alın. Üstüne 1 çay bardağı sıcak suyu koyun. Bulgurların şişmesi için üstünü bir kapakla örtün. Suyunu çekince tarhana, tuz, karabiber, nane ve 1 çorba kaşığı un ekleyin. Yoğurup fındık iriliğinde parçalar koparın. Yuvarlayarak unlayın. Başka bir tencerede, yemeklik doğranmış soğanları salça ile birlikte tereyağı ile kavurun. Et suyunu ekleyip, kaynayınca bulgur köftelerini atın. İyice haşlanınca, servis tabağına alın. Üstüne sarımsaklı yoğurt ve nane ekleyin. Sıcak olarak servis yapın.



Fotoğraf "traji-komik" tarafından gönderildi. 07.04.2020