



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SIKICIK ÇORBASI

Suyu için;

2 yemek kaşığı (70 gr) Bizim Yağ

3 yemek kaşığı Bizim Yağ Ayçiçek

5 su bardağı et suyu

2 yemek kaşığı salça

1 adet soğan

Harcı için;

1 su bardağı ince bulgur

3 yemek kaşığı tarhana

1 adet yumurta

1 yemek kaşığı un

1 tatlı kaşığı nane

1 tatlı pul biber

1 çay kaşığı karabiber

2 çay kaşığı tuz

Sosu için;

1 kase yoğurt

2 diş sarımsak

1 su bardağı bulgur yoğurma kabına alıyoruz ve yumuşatmak için sıcak suyu veriyoruz.

1 soğan soyup kıyoruz. Bizim Yağ Ayçiçek ve Bizim Yağ ile birlikte kavuruyoruz.

Kavrulan soğanlara salçayı ekliyoruz. Bulgura nane, pul biber, tuz, karabiber ve bir yumurtayla azar azar su ekleyerek harcı yoğuruyoruz.

Harçtan çimdik şeklinde köfteler hazırlayıp unlanmış bir tepsiye alıyoruz.

Tarhana ve et suyu ile yaptığımız çorba suyuna bulgur köfteleri ekliyoruz.

Çorbanın yanında sarımsaklı yoğurt hazırlayıp servis yapabilirsiniz.

Not: Çorbanıza 1-2 damla limon sıkarsanız köfteleriniz dağılmadan haşlanır.