



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SIKICIK ÇORBASI

1 su bardağı köftelik bulgur
1 çay bardağı sıcak su
3 çorba kaşığı tarhana
2 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
Üzerine:
Sarmısaklı yoğurt
Nane

Bulguru yıkayıp, suyunu süzün. Derin bir kaba alın. Üzerine 1 çay bardağı sıcak suyu koyun. Bulgurların şişmesi için üzerini bir kapakla örtün. Suyunu çekince tarhana, tuz, karabiber, nane ve 1 çorba kaşığı un ilave edin. Yoğurup fındık iriliğinde parçalar koparın. Yuvarlayarak unlayın. Başka bir tencerede, küçük doğranmış soğanları salça ile birlikte yağda kavurun. Et suyunu ilave edip, kaynayınca bulgur köftelerini atın. İyice haşlanınca, servis tabağına alın. Üzerine sarmısaklı yoğurt ve nane ekleyin (dilerseniz çok az yağda pulbiber yakıp ekleyebilirsiniz). Sıcak olarak servis yapın.

