



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SIKICIK ÇORBASI

1 Su bardağı ince bulgur
1 Çay bardağı tarhana
7 Su bardağı su
1/2 çorba kaşığı kuru nane
1 Soğan
2 Çorba kaşığı salça
1/2 Çay kaşığı sıvı yağ
1 Yumurta
Tuz
Karabiber

Bulgurun üzerine 1 bardak sıcak su ekleyin. Suyu çektikten sonra tarhana, yumurta, tuz, karabiber ve naneyi ilave edip iyice yoğurun. Misket büyüklüğünde köfteler hazırlayın.

Soğanı soyup rendeleyin. Sıvıyağı tencerede kızdırıp soğanı pembeleştirin.

Salça ve 6 bardak suyu ilave edip kaynatın. Köfteleri ekleyip 10 dakika pişirin. Servis kaselerine paylaştırıp sıcak olarak servis yapın.

