



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SIKMA (AYDIN)

<https://imamkoy.com/>

Düğün hazırlığına başlayan kişi 3 (üç) gün önce komşularını çağırarak çorbalık kesilecek sıkma yuvarlanacak diye davet eder. Komşular ve akrabalar toplanarak sıkmalık çorbalık malzemeler de tedarik edilir. Bunun için hamur tahtaları, bıçaklar bu işi yaparken kullanılacak olan malzemeler toplanır. Sıkma için kasaptan gelecek davetli sayısına göre kıyma alınır. 1000 kişilik düğün daveti için malzeme;

10 kg (on) dana kıyma, 5 kğ kuru soğan, 12 kğ un tuz, karabiber bunlar hepsi bir arada karıştırılarak yoğurulacak, karışım iyice sağlanacak, daha sonra hamurdan parçalar kesilerek uzun rolo şeklinde tahta üzerinde oklava şekline alacak, bunu bıçakla küçük küçük parçalara ayrılarak kesilecek kesilen parçalar sıkma haline getirilecek, çok olduğu için kızarma işi hemen olmaz bunun için tepsilerin içi biraz unlanarak bu sıklmalar serilir. Sonra bunun ehli bir kişi tarafından büyük kızarma divanına bolça yağ konarak kızartılır. kızaran sıklmalar önce yağının süzmesi için süzgeç üzerine konur. Daha sonra önceleri sepetlere konarak ağaça asılırdı. Şimdi ise buzdolabında saklanıyormuş, saklanan sıklmalar düğün günü büyük kaplarda hazırlanan kaynamış olan renkli et suyunun içersine atılır, pişen sıklmalar üzerine ezilmiş olan kese yoğurdundan konularak davetlilere servis yapılır.

