



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SIKMA (AYDIN)

Aydın Valiliđi

1 kg kıyma
150 gr tereyađı
2 adet orta boy soğan
250 gr yođurt
2 adet yumurta
1 tatlı kaşığı karabiber
Un (yeteri kadar)
1 tatlı kaşığı tuz
1 yemek kaşığı kırmızı toz biber
2 buçuk bardak su

Geniş bir tepsiye konulan kıymanın üzerine rendelenip suyu süzülmüş soğan alınır. Karabiber, tuz, yumurta ilave edilerek yavaş yavaş yoğrulmaya başlanır. Daha sonra içine azar azar un ilave edilerek iyice yoğrulup kulak memesi kıvamına geldiği zaman, fındık büyüklüğünde parçalar alınarak unlanmış tepsinin üzerine avuç ortasında yuvarlanarak bırakılır. Yüksek ateşte kızdırılmış olan yağın içinde hazırlanan yuvarlamalar kızartılır. Ayrı bir tencerenin içinde tereyağı eritilerek salça, tuz, kırmızı toz biber ve su ilave edilip kaynamaya bırakılır. Kaynayan suyun içine kızartılan yuvarlamalar atılır. 40-45 dakika pişirilir. Sıcak olarak servis edilen yuvalamanın üzerine ezilmiş süzme yoğurt ve tereyağında kızdırılmış kırmızı toz biber gezdirilir.

Not: Yuvalama, düğünlerde ikram edilmek üzere, kadınların bir araya gelerek yaptıkları bir yemektir. Yöre halkı çok sever. Yerel marketlerde kolayca bulunur. Yuvarlama Aydın'da imece usulü hazırlanan, fazlası dondurulan bir yemektir. Adını hamurun yuvarlanarak yapılmasından alır.

