



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SIKMA (BEYŞEHİR KONYA)

Beyşehir Belediyesi

- 1 çay bardağı bulgur
- 250 gr kıyma
- 1 tatlı kaşığı fesleğen
- 1 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 adet orta boy soğan

Bir kaba bulgur, kıyma, rendelenmiş soğan, yumurta, salça, tuz ve baharatlar konular ve güzelce yoğrulur. Yoğrulan harç parmak izi çıkarılarak sıkılır, bir tencereye dizilir. Üzerine bir parmak geçecek şekilde kaynar su dökülür. Ayrı bir tabakta salça eritilip üzerine dökülür ve hiç karıştırılmadan sallayarak pişirilir.

Not: Bu yemek özellikle düğünlerde gelin alma merasiminden sonra misafirlere ikram edilir.

