



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SIKMA (DENİZLİ)

<https://www.sabah.com.tr>

500 gram kıyma
3 adet yumurta
1,5 su bardağı un
1 çay bardağı süt
Tuz
Haşlamak için:
5 su bardağı su
Üzeri için:
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı salça
1 su bardağı su
Tuz
Karabiber
Pul biber
Servisi için:
2-3 diş sarımsak
1,5 su bardağı yoğurt

Kıyma, yumurta, un, süt ve tuzu derin bir kaba alıp yoğurun. Elde ettiğiniz hamurdan fındık büyüklüğünde parçalar koparın. Badem büyüklüğünde hafif yassı köfteler hazırlayın. Suyu bir tencerede kaynatın ve köfteleri ekleyip haşlayın. Kevgirle suyun içinden çıkarın ve bir kenara alın. Üzeri için tereyağını geniş bir tavada eritin ve salçayı ekleyip bir kaç kez çevirin. Su, tuz, karabiber ve pul biber katıp kaynatın. Köfteleri bu sosa ilave edin ve 1-2 dakika kaynatıp servis tabağına alın. Yoğurt ve dövülmüş sarımsağı çırpıp sıkma ile birlikte servis yapın.

