



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SIKMA (DİYARBAKIR)

İl Kùltür ve Turizm Mùdùrlùğù

500 gr yağsız kıyma (koyun veya sùt dana)

1 su bardağı un

Tuz

Pul biber

Koruk suyu (nar suyu veya limon olabilir)

1 çay bardağı sıvı yağ

1 yemek kaşığı domates salçası

1 yemek kaşığı margarin

2 yemek kaşığı kurutulmuş kuruğün üzerine 2 su bardağı su verilerek bir aşım kaynatılır.

Kıymanın içine tuz karabiber ve pul biber ilave edilerek yoğrulur.

El unlanarak kıymadan fındık büyüklüğünde parçalar alınıp avuç içinde sıkılır ve unlanmış tepsiye konur.

Hazırlanan köfteler süzgeçte unu elenerek kızgın yağda iyice kızartılır.

Diğer tarafta salça yağda kavrulur, üzerine kuyruk suyu ile beraber ortalama 5 su bardağı su ilave edilip kaynatılır.

Kaynayan salçalı suya tuz, pul biber ve kızartılmış sıklmalar ilave edilir.

Sıklmalar yumuşayınca ve kaynayınca kadar pişirilir.