



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SIKMA KÖFTESİ (MALATYA)

<https://esenler.bel.tr/>

- 1 adet tavuk but
- 150 gram kıyma
- 1 su bardağı ince bulgur
- 1 su bardağı yarma
- 2 adet soğan, domates, sivri biber
- 1/2 demet maydanoz
- 1 çorba kaşığı biber salçası, tereyağı, sıvı yağ
- 1 çay kaşığı karabiber, kişniş, kekik
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 1 tatlı kaşığı tuz

Ekmeği rondodan geçirerek karıştırma kabına aktarın. Kıyma, rendelenmiş soğan, maydanoz, karabiber, kişniş, kekik ve tuzu karıştırıp yoğurun. Misket büyüklüğünde parçalar kopararak yuvarlayın. İki tarafına parmağınızla basıp bir kapta biriktirin. Domatesi küp küp doğrayın, sivri biberi doğrayıp soteleyin. İçine, yarım çay bardağı suyu, salçayı ilave ederek kaynatın. Köfteleri kaynamakta olan tenceredeki suya atın. Pişince delikli kepçe ile servis tabağına alın. Üzerine salçalı sosu dökerek süsleyip servis yapın.

