



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Sıkıcık Çorbası - Kütahya



Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı ince bulgur
- 2 yemek kaşığı tarhana
- 2 yemek kaşığı un
- 1 küçük soğan, çok ince rendelenmiş
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 5 su bardağı sıcak su veya et suyu
- Tuz, nane ve pul biber
- Servis için 1 su bardağı yoğurt ve 1 diş sarımsak

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Buğday/gluten ve yoğurtla servis edildiğinde süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

İnce bulgur, tarhana, un ve rendelenmiş soğanı geniş bir kasede karıştırın. Hamuru yoğurmak için elinizi hafifçe ıslatın; karışım sıkıldığında dağılmadan top olmalı, cıvıklaşmamalıdır. Sarımsaklı yoğurdu ayrı hazırlayın.

Yapılışı:

1. Sıkıcık köftelerini yoğurun:

- Kuru malzemelere azar azar ılık su ekleyip 5-6 dakika yoğurun. Karışımın bulguru nemlenince üzerini örtüp 10 dakika dinlendirin.
- Fındıktan biraz büyük parçaları avuç içinde yuvarlayın. Elinizi arada nemlendirin; köfteleri unlu tepsiye tek kat dizin.

2. Salçalı çorba tabanını kurun:

- Tencerede tereyağını eritip salçayı 1 dakika kavurun. Sıcak suyu ekleyip kaynamaya bırakın; tuzunu ölçülü koyun, tarhana da tuzluluk verebilir.



3. Köfteleri pişirin:

- Su kaynayınca köfteleri birer birer tencereye bırakın. İlk dakikalarda karıştırmayın; yüzeye çıkmaya başladıklarında nazikçe karıştırın.
- Kısık-orta ateşte köfteler yumuşayana ve çorba hafifçe koyulaşana kadar 12-15 dakika pişirin.

4. Baharatlayıp servis edin:

- Nane ve pul biberi ekleyin. Sarımsaklı yoğurdu kaselere paylaştırıp üzerine sıcak çorbadan azar azar ekleyerek ılıştırın; yoğurdun kesilmesini önlemek için tencereye dökmeyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Köfteler kaşıkla alındığında dağılmamalı; kesildiğinde ortası kuru un veya sert bulgur gibi görünmemelidir. Çorba beklerken koyulaşırsa sıcak suyla açın.

Saklama:

Yoğurdu eklemekten kalan çorbayı kapalı kapta buzdolabında 2 güne kadar saklayın. Isıtırken sıcak su ekleyerek kıvamını açın; yoğurdu servis sırasında hazırlayın.

>> **İpucu:** Köfte harcını dinlendirmek bulgurun suyu çekmesini sağlar; çok kuruyorsa yoğurmaya devam ederken suyu kaşık kaşık ekleyin.

Kiraz'ın
Mutfağı