

Sıkıcık Çorbası - Kütahya

Süre: 55 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 30 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

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

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Buğday/gluten içerir; yoğurtla servis edildiğinde süt ürünleri de içerir.

Ön Hazırlık:

Bulgur, tarhana, un ve rendelenmiş soğanı geniş kapta karıştırın. Yoğurt ve ezilmiş sarımsağı ayrı kasede hazırlayın; köfteleri şekillendirirken elinizi hafif nemlendirin.

Yapılışı:

1. Köfteleri yoğurun:

- Kuru karışıma azar azar ılık su ekleyip 5 dakika yoğurun; bulgur nemlenince üzerini örtüp 10 dakika dinlendirin.
- Fındıktan biraz büyük parçaları yuvarlayın. Karışım dağılıyorsa bir kaşık su, cıvıksa az un ekleyin.

2. Salçalı suyu kaynatın:

- Tencerede tereyağını eritip salçayı 1 dakika kavurun. Sıcak suyu ekleyip kaynatın.
- Tarhana tuzlu olabileceğinden tuzu az ekleyin; kaynayınca köfteleri birer birer bırakın.

Kiraz'ın Mutfağı

3. Köfteleri pişirin:

- İlk dakikalarda karıştırmayın; köfteler yüzeye çıkmaya başlayınca nazikçe karıştırın.
- Kısık-orta ateşte 12-15 dakika pişirin. Köfteler yumuşayıp çorba koyulaşınca naneyi ekleyin.

4. Sarımsaklı yoğurtla servis edin:

- Yoğurt ve sarımsağı karıştırıp kaselere paylaştırın; sıcak çorbadan azar azar ekleyerek ılıştırın.
- Çorbayı yoğurdun üzerine dökün veya yanında sunun; yoğurdu kaynayan tencereye eklemeyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Köfteler kaşıkla alındığında dağılmamalı; kesildiğinde ortasında kuru bulgur veya un kalmamalıdır.

>> **İpucu:** Köfteleri kaynar suya tek seferde boşaltmayın; birer birer eklemek birbirine yapışmalarını önler.

Saklama:

Yoğurdu eklemeden kalan çorbayı kapalı kapta buzdolabında 2 güne kadar saklayın. Yoğurdu her servis için taze hazırlayın.

Kiraz'ın Mutfağı