

Sikicak Corbasi

Malzemeler

1 sogan

Yarim kahve fincani siviyađ

1 yemek kasigi salca

Kuru nane

Tuz

Hamur icin:

2 su bardagi ince bulgur

2 su bardagi toz tarhana

Tuz, karabiber

Uzeri icin:

2 corba kasigi tereyagi

Kirmizi toz biber

Servis icin: Suzme yogurt

Yapilisi

Ince bulgur, toz tarhana ve baharatlar bir kaba alinip harmanlanir. Uzerini cok az gececek kadar kaynar su ile islatilir. Uzeri kapatilarak suyu cekerek sismesi icin dinlendirilir.

Olusan hamurdan misket buyuklugunde toplar hazirlanir. Sogan yemeklik dogranip siviyađ ile kavrulur. Salca eklenip birlikte bir sure daha kavrulduktan sonra uzerine kaynar su eklenir. Hazirlanan hamur toplari ve kuru nane eklenir. Tuzu ayarlanir. Diger tarafta tereyagi eritilip kirmizi toz biber yakildiktan sonra corbanin uzerine gezdirilir. Servis tabagina alinan corba suzme yogurt ile servis edilir.