

Sikma

Malzemeler

750 gr kuzu kiyma
2 avuc un
1 yemek kasigi salca
2 tatli kasigi pul biber
2 tatli kasigi karabiber
Koruk veya limon tuzu
Kizartmak icin;
Sivi yag

Yapilisi

Kiyma; 1 silme tatli kasigi pul biber, 1 silme tatli kasigi karabiber, tuz ve 2 avuc un ile birlikte yogrulur. Ayri bir tepsiye un serpilir. Kofte harcından küçük parçalar kopartilip elde sikilarak sekil verilir ve unlanmis tepsiye atilir. Tepsi arada sallanir ve kofteler unla kaplanir. Tencerede bol sivi yag kizdirilir. Kofteler kizgin yagda kizartilir. Sosu icin kizartma yagından 5-6 kasik alinir. 1 yemek kasigi salca; tuz, 1'er silme tatli kasigi karabiber ve pul biber ile birlikte kokusu cikana kadar kavrulur. Uzerine suyu dokulup kaynatilir. Salcali suya kizartilan kofteler atilir ve 1-2 tasim daha kaynatilir. Eksilik vermesi icin; koruk suyu, koruk kurusu veya biraz limon tuzu katilir. Sikma servise hazirdir.