BIÇKA ŞİR (ADANA)

Prof. Dr. Erman Artun

Un, tuz ve suyla serte yakın bir kıvama ve yapışmaz oluncaya kadar yoğrulur, Sonra bir tepsinin altı yağlanır. Hazırlanan hamur tepsiye bir güzel yayılır. Iyice üstü düzeltilir. Fırına (köyde kızmış saç, fırın yerine kullanılır) konur. Iyice pişirip altı ve üstü kalın kabuk haline gelene kadar beklenir, çıkarılır. Üstü kenarlardan yuvarlak şekilde kesilir. Bir kapakmış gibi çıkarılır. Bu kabuk ayrılır. Alttaki hamur yemek kaşığıyla çok küçük olmayacak şekilde küçük parçalara ayrılır. Bir tepsiye tepe gibi yığılır. Biraz ayran ısıtılır ve tepesi hariç her tarafına dökülür. Sonra tereyağı eritilir ve iyice kızana kadar beklenir. Bir iki damla ayran damlatılıp yağın sesler çıkarması sağlanır.

© lezzetler.com tarif no:103825 • adı:BIÇKA ŞİR (Adana) • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:28.04.2024 - 01:19