



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KONYA SIKMASI

3 yemek kaşığı Yoğurt
1 yemek kaşığı Sıvıyağ
1 yemek kaşığı Sirke
1 tatlı kaşığı Kuru maya
1 adet Yumurta
1 tutam Tuz
Alabildiğince Un
1 paket margarin
İç malzemesi:
Aldığı Kadar Peynir
1 adet Soğan
1 tutam Kırmızı pul biber

Bütün malzemeyi derince bir kap içinde karıştırıp yoğurun, mayalanması için 30 dk. bekletin. Hamurunuzu yoğurduktan sonra küçük bezelere ayırın. Oklava ile küçük yuvarlak hamurlar açın. Yanmaz tavada veya saç üzerinde önlü arkalı pişirin. Sıcakken üzerini margarin ile az yağlayın. Bol soğan piyazlık doğrayın sıvı yağda iyice kavrun. Soğuduğu zaman peynir ve çökelek (Lor da olabilir) karışımı ilave edin kırmızı pul biber ilave ederek karıştırın. İsteyen farklı iç harçlar hazırlayarakta yapabilir. Pişen hamurlara harçtan koyarak rulo yapın. Sıkmanız veya dürümünüz hazır.