



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PATATESLİ SIKMA (MERSİN)

4 su bardağı un  
1,5 tatlı kaşığı tuz  
Yeteri kadar su  
İçerisinde:  
1 adet kuru soğan  
3 adet patates  
5 çorba kaşığı sıvıyağ  
1 çay kaşığı tuz  
5-10 dal maydanoz  
Tereyağı

Hamur malzemesiyle ele yapışmayan bir hamur yapılır. 25-30 dakika dinlenmeye bırakılır. Bu arada iç malzemesi hazırlanabilir. Soğan yağda pembeleştirilir. Üzerine haşlanmış ve doğranmış patates katılır. En son tuz ve kıyılmış maydanoz katılır, ateşten alınır. Hamudan yumurta kadar parçalar alınır teflon tavanın çapında açılır. Yağsız tavada iki yüzü lavaş gibi pişirilir. Sıcakken yüzeyine margarin sürülür. Yeteri kadar iç konur, rulo yapılır. En son iki elle sıkılır ve servise sunulur.