



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ SIKMA (MERSİN)

Hamuru için:

450 gram un

1 paket kabartma tozu

1 çay kaşığı tuz

250 mililitre su

İç harcı için:

250 gram lor peynir

1 adet kuru soğan

Yarım çay bardağı sıvı yağ

1 çay kaşığı pul biber

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı tuz

Üzeri için:

3 yemek kaşığı tereyağı

Unu, kabartma tozunu, tuzunu ve suyunu bir yoğurma kabında birleştirin. Bütün malzemeleri yoğurun.

Güzelce yoğurduğunuz hamurun üzerini streç filmle kapatıp 15 dakika dinlenmeye bırakın.

Bu arada soğanları yemeklik doğrayıp bir tavaya alın. Üzerine sıvı yağı ekleyin ve kavurun.

Soğanlar kavrulduktan sonra peyniri ilave edin ve karıştırın.

Tuzunu pul biberini ve karabiberini ekledikten sonra ocaktan alın.

Dinlenen hamuru 10 eşit parçaya bölüp bezeler oluşturun.

Tezgahın üzerini unlayın. Bezeleri tezgahta kahvaltılık tabağı büyüklüğünde açın.

Bu sırada tavanızı ısıtmak için ocağa alın.

Önceden ısıttığınız tavaya açtığınız hamurlardan birini yerleştirin. Arkalı önlü pişirin.

Pişirdiğiniz hamura tereyağı sürün, içine hazırladığınız harcı koyup sıkıca sarın.

Dilediğiniz soslarla sıcak servis edin.

