



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ SIKMA (MERSİN)

4 su bardağı un
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı süt
1 paket toz maya
1 tatlı kaşığı tuz
Aldığı kadar ılık su
İçerisinde:
2 adet soğan
1 kase tulum peyniri (isteğe bağlı patates de olabilir)
2 çorba kaşığı tereyağı
Kırmızı pul biber
Yağlamak İçin:
Tereyağı

Bir kabin içine ılık su hariç tüm malzemeyi koyalım ve karıştıralım.
Azar azar ılık suyu ilave edelim ve ele yapışmayan yumuşak kıvamlı bir hamur yoğuralım.
Hamurun üzerini nemli bir bezle örtelim ve 30 dakika dinlendirelim.
İçerisinde; soğanları yarım ay şeklinde doğrayalım.
Tavaya soğanı, tereyağını koyalım ve kavuralım.
İçine kırmızı pul biberi ilave edip, karıştıralım ve soğumaya bırakalım.
Daha sonra tulum peynirini ilave edelim ve karıştıralım.
Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparalım ve hafif unlu zeminde merdane ile servis tabağı büyüklüğünde açalım.
Teflon tavayı ısıtalım ve hazırladığımız hamurları arkalı önlü pişirelim.
Sonra her iki tarafını tereyağı ile yağlayalım ve uç kısımlarına tulum peynirli harçtan koyup, rulo şeklinde sıkıca saralım.
Peynirli Sıkma'yı sıcak sıcak servis yapalım.

