



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ SIKMA

Hamuru için:

2 dilim ekmeğin içi

3 su bardağı un

1.5 su bardağı su

Tuz

İçi için:

250 gram beyaz peynir

100 gram tulum peyniri

Maydanoz

Rendelenmiş bir adet soğan

Pul biber

Tereyağı

Peynirleri rendeleyip kıyılmış maydanoz, rendelenmiş soğan ve baharatlarla karıştırıp içi hazırlayın. Hamuru yapmak için ekmeğin içini suyla ıslatın ve yumuşatın. İçine un, su ekleyip yumuşak bir hamur yoğurun. Bu hamuru dinlendirip minik bezelere bölün ve unlanmış zeminde tabak büyüklüğünde açın. Sac üzerinde ya da yağsız tavada iki yüzünü de pişirip hemen yağlayın ki kurumasın. Sonra da içine peynirli karışımdan bir kaşık kadar yerleştirin ve sıkıca sarıp rulo yapın. Temiz bir bezin içine saklayıp soğumasını engelleyin. Sıcakken hemen servis yapın.