



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SIKMA (ADANA)

200 gr margarin
300 gr peynir
100 gr kaşar
2 adet soğan
1 çay bardağı yoğurt
1 çay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı pul biber
1 kg. un aldığı kadar

1 'er çay bardağı yoğurt ve sıvı yağa 2 çay kaşığı tuz eklenip üzerine 2 çay bardağı su dökülür hamur azar azar un eklenerek yoğrulmaya başlanır hamur eşit büyüklüğünde bezelere ayrılır üzeri nemli bezle örtülüp iç hazırlanana kadar dinlendirilir. İçi için; tuzsuz peynir ve kaşar peyniri rendelenir. 2 adet kuru soğan pembeleşene kadar kavrulup peynirlerin üzerine eklenir ince ince doğranmış yarım demet maydanoz ve 1 çay kaşığı pul biber serpilip harmanlanır dinlenen hamurlar açılıp yağsız tavada pişirilir hamurların üzerine margarin sürülür iç yerleştirilip sarılır

