



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SIKMA (ADANA)

Prof. Dr. Erman Artun

1 kg. un
1/2 kg. peynir
1/2 demet maydanoz
4 bař soğan
1/2 paket margarin
1/2 adet bayat ekmek
Tuz
Karabiber
Su
Pul biber

Soğanlar küçük küçük kıyılarak iki kaşık margarinle sararınca kadar kavrulur, Peynir ilave edilir. Tuz, karabiber ve pul biberle birlikte karıştırılan malzeme tekrar kavrulur.

Hamurun hazırlanışı: Bayat ekmek bir bardak su ile ıslatılır. Islanan ekmeklerin suyu sıkılarak; un, tuz ve su ile yoğrulup hamur haline getirilir. Hamurun sert olmasına dikkat edilir. Hamur küçük parçalara ayrılır. Unlanarak küçük yufka biçiminde açılır. Açılan yufkalar iki taraflı olarak sıcak sıcak margarin sürölür. Arasına hazırlanan iç konularak rulo şeklinde sıkıca sarılır.