



SIKMA (ADANA)

Duygu Özcan

1 kg Un

Tuz

Su

İçi için:

500 gr Beyaz peynir

Maydanoz

3 adet kuru soğan (ya da taze soğan)

Pul biber

Tuz

Hamur yoğrulur ve minik bezelere ayrılarak dinlenmeye bırakılır.

Bu sırada maydanoz ince doğranır, peynir ezilir, soğanlar ince doğranıp eklenir, tuz ve pul biberde eklenerek karıştırılır.

Minik bezeler yuvarlak açılır. Sac üzerinde ya da tavada ters düz edilerek pişirilir ve iç harç eklenerek sarılır.

