



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SIKMA (ADANA)

Hamuru için:

1 kilogram un

1 çay kaşığı yaş maya

Tuz

Su

İç harcı için:

1 kase lor peyniri (beyaz peynir ya da çökelek de olabilir)

2 adet domates

Maydanoz

Birkaç dal yeşil soğan

Pul biber

Çeyrek çay bardağı sıvı yağ

Un, tuz, maya ve suyu yoğurarak bir hamur elde edin.

Hamuru üzerine nemli bir bezle örtüp dinlenmeye bırakın.

Bu esnada iç harcı için domates, maydanoz ve yeşil soğanı ince ince doğrayın ve peynirle karıştırın.

Dinlenen hamuru küçük bezelere ayırıp yemek tabağı büyüklüğünde açın ve her iki tarafını da tavada pişirin.

Tavadan aldığınız hamurların üzerine fırçayla tereyağı sürün ve iç harcından ekleyip rulo yapın.

Sıcak servis edin.

