



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SIKMA (ADANA)

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

3 adet yufka
200 gram beyaz peynir (isteğe bağılı başka peynir türleri de eklenebilir)
1 demet maydanoz
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz ve karabiber
Sıvı yağ (yufkaların kızartılması için)

İç harç için beyaz peyniri bir kaba ufalayın.
Üzerine ince kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiber ekleyin.
Harcı iyice karıştırarak peynirli karışımı hazırlayın.
Hazırladığınız peynirli harcı yufkaların içine eşit miktarda dağıtın.
Yufkaları sıkıca rulo şeklinde sarın.
Ruloları ortadan ikiye kesin ve kenarlarını sıkıca kapatın, böylece peynirli harcın dışarı çıkmasını önlemiş olursunuz.
Bir tavada biraz sıvı yağ ısıtın ve sıklmaları her iki tarafı da kızarana kadar orta ateşte pişirin.
Pişirme işlemi sırasında yufkaların çitir olmasına dikkat edin.
Pişen sıklmaları sıcak olarak servis edin.

Not: Yanında domates, zeytin ve yeşilliklerle servis ederek kahvaltı sofranızı zenginleştirebilirsiniz.

