



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SIKMA (ADANA)

1 kg. un
500 gr. peynir
1/2 bayat ekmek
4 soğan
Katıyağ
Karabiber
Kırmızı pul biber
Su
Tuz

İnce kıyılmış soğanları yağda kavurun. Peyniri, biberleri ve tuzunu ilave ederek tekrar kavurun. Un, ıslatılmış ekmek, tuz ve suyla sertçe bir hamur yoğurun. Hamuru küçük parçalara bölüp yufka kalınlığında açın. Yufkaların her iki yüzünü de saçta veya yağsız tavada pişirin. Üstüne yağ sürüp iç malzemeden koyarak sıkıca sarın.

[ML® Sıkma için tıklayın](#)
