



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SIKMA (ADANA)

MALZEME LİSTESİ

Hamur için;
Bayatlamış yarım somun ekmeği
5 su bardağı un
4 su bardağı su
1 çay kaşığı tuz
İç harcı için;
2 çorba kaşığı margarin
3 çorba kaşığı zeytinyağı
2 baş orta boy soğan
2 dal yeşil soğan
1 su bardağı rendelenmiş beyazpeynir
1 su bardağı çökelek peyniri
2 adet orta boy domates
4 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz
1 tatlı kaşığı pul kırmızıbiber
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 tatlı kaşığı kuru kekik
1 tatlı kaşığı kimyon

YAPILIŞI

önce bayat ekmeğin kabukları bıçakla soyularak çıkartılır. Derin bir kâsenin içine bayat ekmeğin konulup üzerine su eklenir ve 10 dakika kadar beklenir. Suyunu çeken ekmeğin üzerine un eklenip tuzu da serpiştirilir ve yoğurmaya başlanır. Gerekirse yine su ilave edilerek, kulakme-mesi yumuşaklığında bir hamur haline getirilir. Sonra hamur toplanıp bir saat kadar dinlenmeye bırakılır.

öte yandan sıkmanın iç harcını hazırlamak üzere tavada yağı eritilip, çok ince halka doğranmış soğanlar eklenir. Soğanlar sararınca yağı 2-3 dakika kavrulup yine çok ince kıyılmış yeşil soğanlar da eklenip 1 dakika kadar çevrilir.

Tava ocaktan alınıp içine peynirler, tavla zarı büyüklüğünde doğranmış domatesler, kıyılmış maydanoz eklenir. Kırmızıbiber, nane, kekik ve kimyon da serpiştirip hep birlikte karıştırılır. Arzu edilirse bu safhada biber salçası da eklenir.

Sıkmaları hazırlamak üzere tezgâh hafifçe unlanır.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparılıp bir oklava veya merdane yardımıyla 20 cm çapında yufkalar açılır.

Yağsız bir teflon tavada veya sacın üzerinde her iki tarafı da pişirilir. Her bir yufkanın içine sıcak harçtan 2 çorba kaşığı kadar konulur, rulo yapıp servis edilir.