



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SIKMA (MERSİN)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Yarım kilo un

Yarım kilo patates

250 gr kaşar, beyaz peynir ya da çökelek (Hangisini isterseniz iç malzemesinde onu kullanabilirsiniz.)

Tuz

Soğan

Maydanoz

Baharat

Biraz tereyağı

Sıvıyağ

Öncelikle un, sıvıyağ, tuz ve biraz su kullanılıp yoğurularak hamur haline getirilir. Daha sonra hamurdan küçük parçacıklar kopararak bazlama ekmeğinden biraz daha geniş ama oldukça ince (dürüm ekmeği) olarak yuvarlak bir şekilde açılır. Açılan hamurlar varsa saçta yoksa teflon tavada her iki yüzeyi pişirilir. Ekmeği hazırladıktan sonra isteğe göre patatesli, kaşarlı, çökelekli ya da peynirli yapılabilir. Eğer patatesli olacak ise, küçük bir tencereye koyarak biraz sıvıyağ ile haşlanmış patatesi doğrayarak içine bir soğan, tuz, kırmızıbiber ekleyerek sotelenebilir. Peynirli ya da çökelekli olacak ise doğranmış maydanoz ve tuz eklenerek iç malzemesi hazırlanabilir. Hazırlanan karışımlardan sıcak ekmeğe biraz tereyağı sürdükten sonra, uç kısmına 2 çorba kaşığı koyarak ekmeği dürüm şeklinde sarın, burada dikkat edilecek nokta ekmeğini sararken avuç içi ile sıkarak sarılmasıdır. Dürüm haline gelen sıkma servise hazırdır. Kışın sıcak çay ve yazın buz gibi ayranla servis yapabilirsiniz.

