



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERSİN YÖRÜK SIKMASI

<https://esenler.bel.tr/>

- 1 adet bayat ekmek
- 2 su bardağı un
- 2 çorba kaşığı sıvı yağ
- 2 çay kaşığı tuz
- İçerik için:
- 4 adet patates
- 1 adet soğan
- 1/2 demet maydanoz
- 1/2 demet taze soğan
- 1 çay kaşığı kimyon, pul biber, karabiber, tuz

Ekmeği rondoda çekip karıştırma kabına alın. Un, su, tuz ve sıvı yağı ekleyip kulak memesi kıvamında hamur yoğurun. Haşlanmış patatesleri küçük küçük doğrayın. Küp küp doğranmış soğanı sıvı yağda soteleyerek içine patatesleri, ince kıyılmış maydanozu, taze soğanı ve baharatları ilave edin. Ekmekli hamurdan bezeler koparıp tabak büyüklüğünde açın. Yağsız tavada önlü arkalı kızartın. Sonra içine patatesli harçtan ekleyip dürüm yapın. Servis tabağına alın. Servis yapın.

