



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MERSİN YÖRÜK SIKMASI

Cemile Okşar

Yarım kilo un

Az biraz sıvıyağ

İsteğe göre kurutulup öğütülmüş ekmeç. (yumuşak bir hamur elde ediliyor, çok güzel kabarıyor.)

Yarım kilo patates, 250 g peynir yada çökelek (isteğe göre)

1/2 Paket instant maya

Tuz

Soğan

Maydanoz

Baharat

Biraz tereyağı

Sıvıyağ

Öncelikle unu, sıvıyağı, tuzu ve kurutulmuş ekmeçlerimizi biraz su kullanarak yoğurarak hamur haline getirin. Daha sonra hamurdan küçük parçacıklar kopararak bildiğimiz bazlama ekmeçinden biraz daha geniş ama oldukça ince (dürüm ekmeç) olarak yuvarlak bir şekilde açın. Açtığınız hamurları varsa saçta yoksa teflon tavada her iki yüzeyi pişecek şekilde pişirin. Ekmeç hazırladıktan sonra isteğe göre patatesli yada peynirli yapabilirsiniz. Eğer patatesli olacak ise, küçük bir tencereye koyduğumuz biraz sıvıyağa haşlanmış patatesi doğrayarak içine soğan, tuz, kırmızı biber ekleyerek soteleyebilirsiniz.

Peynirli yada çökeleklili olacak ise doğranmış maydanoz ve tuz ekleyerek iç malzemesini hazırlayabilirsiniz. Hazırladığınız karışımlardan sıcak ekmeçe biraz tereyağı sürdükten sonra, uç kısmına 2 çorba kaşığı koyarak ekmeçinizi dürüm şeklinde sarın, burada dikkat edilecek nokta ekmeçinizi sararken avuç içinizle sıkarak sarılmasıdır. Dürüm haline gelen sıkmamız servise hazırdır. Kışın sıcak çay ve yazın buz gibi ayranla servis yapabilirsiniz.