



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YÖRÜK SIKMASI (MERSİN)

Filiz ÇATALKAYA ORHAN

Lavaş için:

500 gr un

250 gr ekmek kurumuş ve rondodan çekilmiş

2 kaşık zeytinyağı

2 çay kaşığı tuz

İçi için:

3-4 adet patates

1 adet soğan

1/2 demet maydanoz

1/2 demet taze soğan

1/2 çay kaşığı tuz

1/2 çay kaşığı pul biber

1/2 çay kaşığı kimyon

1/2 çay kaşığı karabiber

Un, tuz, sıvı yağ ve rondodan çekilmiş ekmeklerden kulak memesi yumuşaklığında hamur elde edilir. Hamur dinlendirilir. Patatesler haşlanır. Daha sonra küçük küçük doğradığımız patatesler ve soğan sıvı yağda sotelenir. Sotelenen patateslere küçük küçük doğranan taze soğan, ince kıyılan maydanoz ve baharatlar ilave edilir. Dinlenen hamurdan küçük bezeler kopartılır. Tabak büyüklüğünde açılan hamurlar saçta ve yağsız tavada pişirilir. Eğer tavada pişirecekseniz tavanıza çok az tereyağı sürünüz. Pişirilen yufkaların bir kenarına hazırlanan patatesli karışımdan konulur ve sıkıca sarılır. Servise hazırdır.

