

Sikma

Malzemeler

300 gr tuzsuz peynir
100 gr kasar peyniri
2 adet kuru sogan
1/2 demet maydanoz
1 cay bardagi yogurt
1 cay bardagi sivi yag
1 cay kasigi pul biber
Tereyagi
Aldigi kadar un

Yapilisi

1'er cay bardagi yogurt ve sivi yaga 2 cay kasigi tuz eklenip uzerine 2 cay bardagi su dokulur. Hamur; azar azar un eklenerek yogrulmaya baslanir. Hamur esit buyuklugunde bezelere ayrilir, uzeri nemli bezle ortulup ic hazirlanana kadar dinlendirilir. Ici icin; tuzsuz peynir ve kasar peyniri rendelenir. 2 adet kuru sogan pembelesene kadar kavrulup peynirlerin uzerine eklenir. Ince ince dogranmis yarim demet maydanoz ve 1 cay kasigi pul biber serpilip harmanlanir. Dinlenen hamurlar acilip yagsiz tavada pisirilir. Hamurlarin uzerine tereyagi surulur. Ic yerlestirilip sarilir.
Sikma servise hazirdir.