

Sikma

Malzemeler

Hamur için:

1 bayat ekmek

4 kase un

Tuz

Su

İç harcı için:

1 kg beyaz peynir

Yarım demet maydanoz

4-5 dal taze soğan

2 soğan

1 yemek kasığı tereyağı

Yapılışı

Hamur için bayat ekmek birkaç saat önceden ıslatılır. Yumuşayan ekmek sıkılıp un ve tuz eklenerek yogurulur. Gerekirse su eklenebilir. Hamur mayalanmaya bırakılır. Diğer tarafta soğanlar yemeklik doğranıp tereyağı ile kavrulur. Soguduktan sonra rendelenmiş peynir, taze soğan ve kıyılmış maydanoz ile harmanlanır. Mayalanan hamurdan cevizden büyük parçalar kopartılıp oklava ile acılır. Sac üzerinde arkalı onlu kızartılır. Sac üzerinden alınıp bekletmeden tereyağı sürülüp iç harcından yayılır. Siki siki durum şeklinde sarılır.