

Domatesli Çökelek Sıkma

Toplam 18 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 8 dk

3 kişilik

Kolay

~244 kcal

Açılış 5/10

Mersin usulü domatesli çökelek sıkma önce yufka çökelek ve domatesle buluşturarak sıkıca tuzlu ve sahil sabahları uygun bir dürüm yapar.

Malzemeler

- 3 adet Yufka
- 180 gr Çökelek
- 2 adet Domates
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

1. 2 domatesi küçük doğrayıp 180 gr çökelekle karıştırın.
2. 1 yemek kaşığı zeytinyağına tuz ekleyin, çökelek kuru kalmasın.
3. 3 yufkayı üçgen parçalara kesip iç harcın içine koyun.
4. Sıkma makinesine sarımsacları ekleyin, tavada açılmasını.
5. Sıkma makinesinde ateşte 6 dakika çevirerek ısıtın, yufka yanmasını.

PÜF NOKTASI

Domatesi küçük küp kesmek sıkma makinesinde düzenli bir dolgu sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıkma makinesinde ısıtıldıktan sonra, tavadan sonra sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt