

Peynirli Sıkma

Toplam 45 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 15 dk

6 kişilik

Orta

~236 kcal

Açılış 5/10

Mersin usulü peynirli sıkma önce sac yufkasından sonra maydanozlu içle sarımsaklı yolda da yenebilen hafif bir hamur işidir.

Malzemeler

Hamur için

- 500 gr Un
- 280 ml Su

İç için

- 250 gr Lor peyniri
- 0.5 demet Maydanoz

Üzeri için

- 40 gr Tereyağ

Servis için

- 2 adet Domates

Yapılışı

- Akşamda kullanılmak üzere tava, kase ve spatula hazırlayın. Pişirme başlayınca ritim bozulmasın.
- Tavayı brta ateşte 2 dakika ısıtın. Temas yapmadan önce yüzeyi yağlayın.
- Un ve suyla hamur yoğurup 20 dakika dinlendirin.
- Lor ve kıyılmış maydanozu iç harç olarak karıştırın.
- Hamuru ince açıp sacda pişirin, iç koyup dürüm şeklinde sarın.
- Sıkma tereyağ sürüp domatesle servis edin.

PÜF NOKTASI

Yufkayı sacdan alırken hemen sarmak kırmada dürüm şeklini korumasına sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında domates dilimleriyle birlikte servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt