

Tarsus S1kması

Toplam 35 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Orta

~284 kcal

Açılış 16/10

Tarsus s1kması mayasız önce hamurun sacda iki yüzü pişirildikten sonra beyaz peynir, maydanoz ve sumakla doldurulup tereyağ sürülerek dürülen, Mersin sokak kahvaltısıdır.

Malzemeler

Yufka için

- 2.5 su bardağı Un
- 1 su bardağı Su
- 1 çay kaşığı Tuz

İç için

- 180 gr Beyaz peynir
- 0.3 demet Maydanoz

Servis için

- 30 gr Tereyağı
- 0.3 tatlı kaşığı Karabiber
- 0.5 tatlı kaşığı Pul biber
- 0.5 tatlı kaşığı Sumak

Yapılışı

1. Un, su ve tuzu yoğurma kabında birleştirip pürüzsüz hamur elde edin; üzerini örtüp 15 dakika dinlendirin.
2. Beyaz peyniri çatalla ezip ince doğranmış maydanoz, sumak, karabiber ve pul biberle harmanlayarak iç harcını hazırlayın.
3. Hamuru bezelere bölüp her birini yufka inceliğinde açın.
4. Yapılmaz tavaya veya sacbirta ateşte 15 yufkalar her yüzü 2 dakika pişirin; pişen yufkaları üst üste yığın.
5. Pişmiş yufkalara iç harcını yayarak düz formunda sarımsaklı eritilmiş tereyağıyla fırçalayın.
6. S1kmalardan dilimleyip tabağa alarak servis edin, üstüne ekstra sumak gezdirin.

PÜF NOKTASI

Hamuru fazla ince açın sacda hızlı pişer ve dürüm sırasındaki ince kalın sumak iç harca katıncucu aroma korunur, peynirin tuzunu dengeler.

SERVIS ÖNERİSİ

51 kmalardan dilimleyip tabağa al1nüstüne ekstra sumak ve pul biber serpin, yan1n dilim domates ve demli çayla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt