Adana sıkma

10 kişilik

Malzemeler

750 g	Buğday unu 7 su bardağı
120 g	Ekmek
250 g	Su 1¼ su bardağı
8 g	Tuz 1¼ çay kaşığı
500 g	Beyaz peynir
440 g	Soğan 4 adet
3 g	Karabiber 1¼ çay kaşığı
3 g	Pul biber ½ yemek kaşığı
200 g	Tereyağı 1 su bardağı
27,4 g	Zeytinyağı 2 yemek kaşığı
8 g	Tuz 1¼ çay kaşığı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Bayat ekmeği ıslatıp suyunu sıkın. Un, tuz ve suyla birlikte sert bir hamur yoğurun, üzerini örtüp dinlendirin. **10 dk**
2. Soğanları küçük doğrayıp zeytinyağı ve tereyağının bir kısmıyla rengi dönene kadar kavurun. Tuz, pul biber ve karabiberi ekleyip karıştırın.
3. Karışım ılınca ufalanmış beyaz peyniri katıp karıştırın, iç harç hazır.
4. Hamuru yaklaşık 70-80 g'lık bezelere bölün, her birini yaklaşık 25 cm'lik yufka gibi açın ve sac ya da tavada iki yüzünü pişirin.
5. Sıcak yufkaların iki yüzüne kalan tereyağını sürün. Bir kenarına yaklaşık 45-50 g iç harç koyup sıkıca rulo yapın.

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Resmî Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni sayı 226, başvuru no C2024/000205 (Adana Ticaret Odası)
tatname.com/tr/tarif/adana-sikma