# Sıkma (çökelekli bazlama dürümü)

**4 kişilik**

## Malzemeler

| | |
|---|---|
| **1 kg** | Çökelek |
| **220 g** | Soğan<br>2 adet |
| **228 g** | Zeytinyağı<br>1¼ su bardağı |
| **60 g** | Maydanoz<br>1¼ su bardağı |
| **10 g** | Toz kırmızı biber<br>1½ yemek kaşığı |
| **5 g** | Tuz<br>¾ çay kaşığı |
| **250 g** | Su<br>1¼ su bardağı |
| **2 kg** | Buğday unu<br>19 su bardağı |

## Alerjen

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

## Yapılışı

1. Soğanı ince ince doğrayıp zeytinyağında kavurun.
2. Ocağı kapatın; soğana çökelek, maydanoz, toz biber ve tuzu ekleyip karıştırın.
3. Daha önceden un ve tuzla hamuru yoğurun.
4. Hamuru oklavayla bazlama boyunda açın.
5. Açılan bazlamaları sac veya teflon tavada pişirin; fazla kurumasınlar.
6. Pişen her bazlamanın bir ucunu iki parmak kalınlığında kıvırın, kıvrılan yere bir yemek kaşığı çökelekli iç koyun, rulo yapıp elle sıkın.
7. Sıcak servis edin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
Öktem, Ş., Turizm Sektöründe Standart Reçetelerin Önemi Kapsamında Bir Çalışma: Mersin Yöresel Yemekleri
tatname.com/tr/tarif/sikma-mersin-oktem-standart-recete