

Adana Sıkma - Adana

Süre: 55 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 35 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 20 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 8 adet

Malzemeler:

- 4 su bardağı un
- 1,5 su bardağı ılık su
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 300 g çökelek
- 1 kuru soğan
- 1/2 demet maydanoz
- 1 çay kaşığı pul biber
- 2 yemek kaşığı tereyağı

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Yöresel tarifin karakterini korumak için ölçüleri önceden hazırlayın ve malzemeleri tarifte belirtilen biçimde kesin. Hamur, et ve sos aşamalarını ayrı yürütüp yalnızca belirtilen noktada birleştirin.

Servis Önerisi:

Ayran, domates ve salatalıkla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Hamuru yoğurun:

- Un su ve tuzla yumuşak fakat ele yapışmayan hamur hazırlayın.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

2. İç harcı kurun:

- Soğanı yumuşatıp çökelek maydanoz ve pul biberle karıştırın.

Kiraz'ın Mutfağı

- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

3. Bazlamaları pişirin:

- Hamur bezelerini ince açıp sacda iki yüzünü beneklenene kadar pişirin.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

4. Sıkmaları sarın:

- Sıcak ekmekleri yağlayıp iç harcı yayarak sıkı rulolar yapın.
- Parçaları mümkün olduğunca eşit hazırlayın; harcı kenarlara taşırmadan paylaştırın. Bu, hem düzgün görünüm hem de eşit pişme sağlar.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Yöresel tariflerde süre kadar görünüm ve doku da önemlidir. Hamurun, etin veya bulgurun tarifte tarif edilen kıvama geldiğini kontrol edip servis öncesinde kısa süre dinlendirin.

>> **İpucu:** Pişen ekmekleri bez arasında tutmak sararken çatlamalarını engeller.

Kiraz'ın Mutfağı