SARMA SIKMA



3 Adet hazır yufka
2 Su bardağı çökelek
Yarım bağ maydanoz
1 Çay bardağı sıvıyağ
Yarım çay bardağı su

Hazır yufkalar çalışma tezgahına yayılır. Her bir yufka sigara böreği yapımında olduğu gibi üçgen olarak 12 parçaya kesilir. (toplam 36 adet)
Küçük bir kaseye yağ ve su konur, bu karışım fırça ile kesilmiş üçgen yufka parçalarının tümüne sürülür.
Yufkanın geniş tarafına çökelek ve kıyılmış maydanozdan oluşan karışım yeteri miktarda konur, içinin dışarı çıkmaması için önce iki yanı kapatılır, sonra rulo yapılır.
Bütün börekler bu şekilde hazırlanır. Çukur bir kaba 2 bardak soğuk su konur, yapılan her börek suyun içinde bir kaç saniye tutulup çıkartılır. Avuç içinde sıkılır.
Bolca yağlanmış fırın tepsisine az aralıklarla dizilir.
Böreklerin üzerine susam serpilir. Önceden 190 derece ısıtılmış fırına sürülür, üzeri kızarana kadar pişirilir.
Ilık olarak servis yapılır.

Not: Bu böreğin aslı zeytinyağı ile yapılır, ancak zeytinyağından hoşlanmayanlar ayçiçek yağıyla yapabilirler.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 541 | Adı: Sarma Sıkma | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 11:14