



Schiacciata

Sikma



3 fetti di pangrattato
2 bicchieri d'acqua
1 cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per interno;
2 fetti di formaggi
1 bicchiere di formaggio cremata
2 cipolle fresche
3 cucchiai olio d'oliva
1 cucchiaino di cumino
1 cucchiaino di cannella
1 cucchiaino di pepe nero

- # Fetti di pangrattato si mettono in una ciotola profonda alla sopra si aggiungono a due bicchieri d'acqua.
- # Si miscela con il dito e dopo si aggiungono sale i pezzi di pane finché per avere un impasto a mezzo omogeneo.
- # Dopo si coperta il coperchio e si lascia riposare per mezz'oretta.
- # In questo momento si preparano i materiali di interno cipolle si macinano alla sopra si aggiungono gli altri materiali e si miscelano.
- # Dall'impasto riposato si prendono 20 pezzi Ed ogni pezzo si apre sul tavolo farinato grandezza di padella.
- # La padella si mette sopra di fuoco e dopo aver riscaldato si mette in pasto preparato e si arrossiscono bene tutte e due parti.
- # I pezzi cucinati si mettono uno sopra l'altro e dalla sopra si mette in Aidone per tenere morbide.
- # Nel momento da servire in mezzo si mette dalla miscelata preparata e poi si fa il rullo.
- # Se volendo sopra si può mettere un po' di olio e si riscalda nella padella.

Nota: Questa è una ricetta di Adana. La miscelata originale si prepara con il formaggio. Negli ultimi tempi si usano anche gli altri materiali per la preparazione di miscela.