



Сыкма

Sikma



3 ломтика черствого хлеба
2 стакана воды
0,5 ч.л. соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Для начинки:
2 куска брынзы
1 стакан творога
2 шт. зеленого лука
3 ст.л. оливкового масла
0,5 ч.л. тимьяна
0,5 ч.л. тмина
0,5 ч.л. красного острого перца

- # У хлеба убрать корочку, залить 2-мя стаканами воды.
- # Хлеб измельчить руками, посолить и добавляя муку, замесить упругое тесто. Тесто накрыть, оставить на 30 минут.
- # Лук мелко порезать, добавить все остальные продукты для начинки, перемешать.
- # Тесто разделить на 20 равных кусков. Каждый кусок посыпать мукой и раскатать размером дна сковороды.
- # Сковороду с тефлоновым покрытием поставить на огонь, когда накалился, положить лепешку, слегка обжарить с двух сторон. (Масло не добавлять!)
- # Готовые лепешки ложить друг на друга, накрывая целлофановым пакетом.
- # Затем на середину по диаметру положить начинку и плотно свернуть рулетом.
- # Рулеты можно немного смазать маслом и слегка подогреть на сковороде.

Рецепт принадлежит г. Адана. В оригинале начинку используют из сыра, но в последнее время стали использовать разные виды начинки.