



Сыкма

Sykma



3 ломтика черствого хлеба
2 стакана воды
0,5 ч.л. соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Для начинки:
2 куса 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 накалится, 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.