

Domatesli Çökelek Sıkma

Toplam 18 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 8 dk

3 kişilik

Kolay

~244 kcal

Açılış 5/10

Mersin usulü domatesli çökelek sıkma önce yufka çökelek ve domatesle buluşturarak sıkıca tuzlu ve sahil sabahları uygun bir dürüm yapar.

Malzemeler

- 3 adet Yufka
- 180 gr Çökelek
- 2 adet Domates
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

1. Domatesleri küçük küpler halinde doğrayın. Çökelek ve zeytinyağıyla karıştırın.
2. Yufkaları tezgaha serin, iç harcın her birine eşit biçimde yayın.
3. Yufkaların kenarları halinde sarı kenarları kapatın.
4. Sıkma tavasında ateşte tavada her yüzü 3-4 dakika pişirin.
5. Dilimleyip sıcak halde kahvaltıda tüketin.

PÜF NOKTASI

Domatesi küçük küp kesmek sıkma sırasında düzenli bir dolgu sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıkma dilimleyip yanında ayranla, tavadan sonra sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt