

# Tarsus Sıkması

Toplam 35 dk

Hazırlanma 20 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Orta

~284 kcal

Açılış 16/10

Tarsus sıkması, ince lavaşla peynirli ya da patatesli harçla dürüldüğü, Mersin sabahlarındaki sokakta da evde de görülen pratik bir kahvaltılıktır.

## Malzemeler

### Yufka için

- 2.5 su bardağı Un
- 1 su bardağı Su
- 1 çay kaşığı Tuz

### İç için

- 180 gr Beyaz peynir
- 0.3 demet Maydanoz

### Servis için

- 30 gr Tereyağı

## Yapılışı

1. Un, su ve tuzla hamur yoğurup bezelere ayırın.
2. Bezeleri ince sacda ya da tavada iki yüzünü pişirin.
3. Peynir ve maydanozlu harcı yufkaya koyup sıkması şeklinde tereyağı sürerek servis edin.

### PÜF NOKTASI

Yufkayı tavadan alalmaz sarmak çatlamadan dürüm formu vermeyi kolaylaştırır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Ayran ve domates-salatalıklarla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt