SIKMA

3 dilim bayat ekmek içi
2 su bardağı su
1 çay kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
2 dilim beyaz peynir
1 su bardağı lor
2 adet taze soğan
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı pul biber

Ekmek dilimlerinin kenarları keserek çıkarılır, çukur bir kaba aktarılır. Üzerine 2 su bardağı su konur.
Parmak uçlarıyla ekmek tamamen şeklini kaybedena kadar karıştırılır. Sonra tuz ve orta sertlikten biraz sert kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur.
Hamurun üzeri kapatılır. Yaklaşık yarım saat dinlendirilir.
Bu arada iç hazırlanır; soğanlar ince kıyılır. Üzerine diğer iç malzemeleri eklenir ve karıştırılır.
Dinlenen hamur 20 eşit parçaya ayrılır. Her parça unlu zeminde, merdane yardımıyla tava çapında açılır.
Teflon tava ateşe konur, (yağ ya da başka bir malzeme eklenmez) kızınca açılan hamur bırakılır. Bir yüzü çok açık kızarınca diğer yüzü çevrilir.
Pişen sıkma yufkaları üst üste konur. Yumuşaklığını koruması için üzerine bir naylon örtülür.
Servis yapılacağı zaman ortasına uzunlamasına iç konur ve sıkı bir şekilde rulo yapılır.
İsteğe göre sıkmanın üzerine biraz yağ sürüp tavada kısa süre ısıtılabilir.

Not: Sıkma Adana'ya özgüdür. Orijinal iç peynirle hazırlanır. Son zamanlarda farklı içler de kullanılmaya başlanmıştır.