



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKA İÇİNDE ORDÖVRLER

Malzemesi:

2 adet yufka,

2 çorba kaşığı margarin veya tereyağı.

İçini doldurmak için:

Amerikan salatası,

İtalyan salatası

domates,

biber,

salatalık, veya etli salata malzemesi.

Hazırlanışı:

Yufkaları kare şeklinde kesin. Her katın arasına az miktarda margarin veya tereyağı sürdükten sonra üç tane kare yufkayı üst üste oturtun. Sonra bunların her birini huni şeklinde kıvrın.

Huninin pişerken bozulmaması için, yufkaları tepsiye dizmeden önce bunların içine mutfakta kullandığınız yuvarlak şekilli kaplardan sokun. Hunileri yağlanmış tepsiye dizin ve önceden ısıttığınız fırına koyarak 15 dakika pişirin. Üzerleri iyice kızarıncaya fırından çıkarın. Hunileri soğutun. Bunların içlerini değişik malzemelerle doldurarak servis yapın.

MALZEMELER: Amerikan veya İtalyan salatasını hunilerin içine doldurduktan sonra, üzerlerini salatalık veya biber turşuları ile süsleyebilirsiniz.

Salatalık, biber ve domates ile yapacağınız salatalardan da birer kaşık alarak hunilerin içlerini doldurabilirsiniz.

Peynir turşu ve mayonez karışımı da bu hunilerin içlerine doldurulabilecektir.

Soslu olarak pişirdiğiniz mantar bu yufka hunilerine lezzet verecektir.

Pancar turşusunu küçük küçük kesin, bunu aynı şekilde kesilmiş olan domates ve salatalık ile karıştırın.

Zeytinyağı koyun ve hunilerin içlerini bu malzeme ile doldurun.

ÖNERİ: Hunileri pişirmeden önce içlerine koyacağınız kapları mutlaka yağlamanız gerekmektedir. Aksi takdirde kaplar hamura yapışacak ve yufkaların şekilleri bozulacaktır.