



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RİBİSA (HAZIR YUFKA)

Sahrap Soysal

2 adet hazır yufka
Yufka sosu için;
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çay bardağı su
İçi için;
2 su bardağı dolusu lor peyniri
1 çay kaşığı tuz, karabiber
Ayrıca;
2 su bardağı çırpılmış yoğurt
3 diş dövülmüş sarımsak
Üzerinin sosu için;
25 gr tereyağı
2 çay kaşığı pulbiber

Lor peyniri, tuz ve karabiberi derin bir kaba koyup iyice karıştırın.

Yufka sosunu hazırlamak için; sıvıyağ ve suyu bir kasede çatalla iyice çırpın.

Diğer taraftan, yufkaları mutfak tezgahına üst üste serin. Tam ortadan ikiye bölün. Böylece dört parça yufka elde etmiş olacaksınız. Bu dört yufkanın arasına paylaştırmanız gerekiyor. Yufka parçalarından birinin üzerine sulu yağın dörtte birini fırçayla sürün ya da kaşıkla dağıtın. Uzun kenarına lor peynirinin dörtte birini uzunlamasına serin.

Yufkayı rulo şeklinde sıkıca sarın. Kalan üç yufka parçasını da aynı şekilde hazırlayın.

Elde ettiğiniz ruloları 2 santim (2 parmak) eninde parçalar elde edecek şekilde dilimleyip fırın kağıdı serilmiş fırın tepsisine aralıklı olarak dizin.

Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıtın. Yufkaları sıcak fırında üzerleri altın sarısı oluncaya kadar, en az 30 dakika kızartın. Çıkarıp bir servis tabağına yerleştirin.

Henüz sıcak haldeyken üzerlerine sarımsaklı yoğurdu gezdirin. İsterseniz üzerine yağda kızdırılmış pulbiber de gezdirebilirsiniz.