



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

KAHIYE (MARDİN)

Mardin Müze Müdürlüğü

Taze peynir

Tereyağı

Hamur için:

1 yumurta

Un

Kabartma tozu

Su

Şerbeti için:

Su

Şeker

Limon

Bir yumurta, alabildiği kadar un, biraz kabartma tozu ve suyla yoğrulan hamur yufka şeklinde açılır.

İki tarafından katlanarak ortasına taze peynir eklenip kenarlarından kapatılır.

Tavaya bir yemek kaşığı tereyağı eklenir, eridikten sonra hazırlanan yufkalar kızartılarak ocaktan alınır.

Önceden hazırlanmış soğuk şerbet, sıcak olan yufkaların üzerine dökülür ve servis edilir.

