



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## REBİTCA (BOSNA HERSEK)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

Un  
Su  
Tuz  
Yoğurt  
Sarımsak

Unu yeteri kadar su konularak, hamur şekline gelinceye kadar yoğrulur. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edilince yarım saat kadar dinlendirilir. Sonra oklava ile hamur açılır. Açılan yufkaların çok büyük ve çok ince olmaması gerekir. Açılan yufkaların iki yüzü de yağlanır. Yufka ele alınarak eller yumruk şeklinde olup orta kısmına vurulur; bu yufkanın orta kısmının incelmesini sağlar. Hamur sofraya örtüsüne serilir, dört kenarından da çekilerek sofraya örtüsü büyüklüğünde gayet ince bir hamur elde edilir. Sofra örtüsünün iki yanından tutularak kaldırılır ve hamur dolanarak rulo şeklini alır. Daha sonra çok küçük olmamak şartıyla küp küp kesilerek yağlanmış tepsiye bitişik şekilde yerleştirilir. Fırında pişirilir, çıkardıktan sonra bir süre dinlendirilir. Hafif sulandırılmış sarımsaklı yoğurt hamurun üzerine dökülerek servise sunulur. Arzu edilirse üzerine salça sosu da dökülebilir.