SACTA KAYMAKLI YUFKA (ARDAHAN)

Yarım paket yaş maya
1 çay kaşığı şeker
2 su bardağu sulandırılmış kaymak
1,5 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un

Maya, kaymağın yarısı ve şeker karıştırılır. Üzerine kalan kaymak, tuz ve serte yakın kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamur yarım saat kadar dinlendirilir. Sonra limon kadar yumaklar alınır. Yumaklar unlu zeminde, oklavayla hazır yufka kadar açılır. Yağsız sacın üzerinde iki yüzü pembeleşene kadar pişirilir. Kahvaltıda bal ve peynir eşliğinde tüketilir. (Sac yoksa yufkalar daha ufak açılır ve yağsız teflon tavada, ocak üzerinde pişirilebilir.)

© lezzetler.com tarif no:45371 • adı:Sacta Kaymaklı Yufka (Ardahan) • gönderen:Uğur'un günü • indirme tarihi:30.03.2024 - 09:43