



BANİTSA

Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi

Yufka Yarım kilo
Yoğurt 1 su bardağı
Yumurta 4 adet
Ayçiçek Yağı veya Tereyağı Yarım su bardağı
Beyaz Peynir 250 g

Bir kaptaki yoğurt ve peynir ezilerek karıştırılır. Karışıma yumurta eklenir. Tereyağı ya da ayçiçek yağı eklenir. İyi karıştırılarak karışım haline getirilen harç, açılmış olan yufkalara serilir. Yufkalar her defasında yağlanması gerekir. Daha sonra yufka rulo yapılarak, yuvarlak olacak şekilde içe doğru katlanarak, tepsiye yerleştirilir. Üzerine yoğurt sürülerek fırında kızarıncaya kadar pişirilir.

