



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BANİTSA

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Hamur İçin:

4 adet yumurta

1 su bardağı yoğurt

1 su bardağı sıvı yağ

Yarım su bardağı su

Yarım paket kabartma tozu

Tuz

İç Harcı İçin:

300 gram lor peyniri veya beyaz peynir

2 adet yumurta

Tuz ve karabiber

Üzeri İçin:

1 su bardağı sıvı yağ veya eritilmiş tereyağı

Susam veya çörekotu (isteğe bağlı)

Yumurtalar derin bir kaba kırılır, içine yoğurt, sıvı yağ, su, kabartma tozu ve bir tutam tuz eklenip karıştırılır. Yavaş yavaş un ekleyerek ele yapışmayan, yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğrulur. Hamuru biraz dinlendirilir.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp merdane yardımıyla yufka büyüklüğünde açılır.

Açılan yufkaları üst üste koyulur.

İç harcı için lor peyniri veya beyaz peynir, çırpılmış yumurtalar, tuz ve karabiber bir kasede karıştırılır.

Hazırlanan iç harç, yufkaların üzerine eşit şekilde yayılır.

Yufkalar rulo şeklinde sarılır ve elde edilen hamurlar halka şeklinde bir tepsiye yerleştirilir.

Üzerine sıvı yağ veya eritilmiş tereyağı gezdirilir. İsteğe bağlı olarak susam veya çörek otu serpiştirilebilir.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri iyice kızarana kadar pişirilir.

