



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÖNDÜRME (KIRIKKALE)

Ahiler Kalkınma Ajansı

1 adet yufka ekmek (köy yufkası)

1 adet yumurta

Sıvıyağ (kızartma için)

Kuru yufkanın üzerine su serpilerek yumuşaması için 1 saat bekletilir.

Ardından bohça (kare) şeklinde yufka katlanır.

Katlanmış yufkanın ortası açılarak 1 adet yumurta, biraz sıvıyağ ve tuz eklenerek ekmeğin üstünde karıştırılır ve yufka tekrardan kare şeklinde kapatılır.

Az miktarda sıvıyağ eklenen tavaya yufka konularak her iki yüzünün kızarması sağlanır.

Not: Pişirirken bıçakla yüzeyine birkaç çizik atılmalıdır. Yufkanın katlanarak hazırlanmasından ismini alan ve bu yiyecek daha ziyade kahvaltılarda ve sahurda tüketilen bir aperatiftir.

