



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÖNDERME (KONYA)

Nermin Erkoyuncu

Yufka ekmek 3 adet

Tereyağı (erimiş) 6 yemek kaşığı

Un 6 yemek kaşığı

Tuz 1 tatlı kaşığı

Yufkaları sula, yumuşayınca ortadan ikiye böl. Tereyağının bir kaşığını tavaya koy. Bir parça yufkayı ikiye katla, tavaya koy. Yumurtanın birini tabağa kır, bir kaşık un, biraz tuz koy, çırp. Yumurtayı yufkanın üzerine dök, yay. Yumurta kabarıp, pişince çevir, biraz da öbür tarafını kızart. Diğer yufkaları da aynı şekilde hazırla, kızart.

