



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

DÖNDÜRME (UŞAK)

Yufkalık hamur hazırlanır. Hafif kalınca yufka yapılır. isteğe göre ispanak, rendelenmiş kabak, kavulmuş kuyruk yağı, peynir gibi içlikler kullanılır. Altı ateşe dayanıklı bakır sininin içi yağlanır. Yufkalar siniyi tasmayacak şekilde konularak arasına içlikler yerleştirilir. Üzerine tekrar yufka yerleştirilir. Bunun üstü yağlanır ve yoğurt sürülür. Odun ateşi üzerinde döndürülerek altı pisirilir. Altı pisince atesten alınır. Bir bez yardımıyla tersyüz edilir. Bu tarafta pisince tekrar eski haline çevrilir. Ocaktan alınarak bıçakla düz yada baklava şeklinde kesilerek servis yapılır.

Not: Yanında çay yada yoğurt olursa iyi olur.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 15.04.2021