



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

EVDE ERİŐTE

500 gr. un
4 yumurta
1 orba kaŐığı zeytinyağı
1 ay bardađı su
Amak için;yarım su bardağı un

Unu yoğurma kabına eleyin. Ortasını aın, yumurtaları, zeytinyağı, su ve tuzu ekleyin, yoğurun. zerine nemli bez örterek yarım saat bekletin. Hamuru tekrar yoğurarak silindir Őekli verin, bıçakla 4 eŐit parçaya bln, bezeleri açarken altına ve üzerine un serpin, elle bastırarak bytn, merdane ile 2 mm. kalınlığında aın, açılan yufkaları tek tek temiz bir örtü üzerine serin. zerine un serptiğiniz yufkaları  parmak geniŐliđinde rulo Őeklinde sarın, ruloları keskin bir bıçakla yarım santim kalınlığında kesin. Őeritlerin yapıŐmaması iinsilkeleyip birbirinden ayırın, temiz bir bezin üzerine yayarak tamamen kuruması için bekletin. Tamamen kuruyunca bez torba içinde saklayın.

[ML© Cimcik için tıklayın](#)