



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## EV YAPIMI YUFKA

1 kg un  
1 yemek kaşığı tuz  
Su

Unu ve tuzu karıştırıp ne çok sert nede çok yumuşak normal bi hamur yoğuruyoruz. Hamuru küçük bezeler haline getiriyoruz. Benim sacım küçük olduğu için bezeleri küçük yaptım. Siz sacınızın büyüklüğüne göre alabilirsiniz. Bezeleri ince yufka şeklinde açıyoruz. Yufkaları açma işlemi bittikten sonra yufkanın bi tanesini saca seriyoruz, piştikten sonra diğer yufkayı da üzerine serip çeviriyoruz. Çevirdiğimiz yufkanın üzerine bir yufka daha seriyoruz, aynı işlemi açtığımız yufkalar bitene kadar yapıyoruz. Pişirme işlemi bittikten sonra yufkaları birbirinden ayırıyoruz. Yufkaları ayırdıktan sonra teker teker sulayıp 5 dk bekletip katlıyoruz.

---