



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜN YUFKASI

Malzeme:

3 kilo un

15 yumurta

tuz

biraz su

Yapılışı:

Unun ortası açılır. Bir tabakta yumurtalar iyice çırpılır. Tuz ve biraz su ilave edip sıkıca bir hamur elde edilir.

Bezeler ayrılarak 2 mm inceliğinde yufka açılır. Güneşin gördüğü bir yere temiz bez yayılır. Yufkalar iyice kurutulur. Küçük parçalara elle kırılır. Evin içinde 1-2 gün kuruttuktan sonra bir bez torba içinde saklanır.

Piştirilmesi: 1 tas gün yufkası kaynamakta olan suya atılarak pişirilir. Süzgeçten süzülüp soğuk suda yıkayıp süzülür. Kızdırılmış yağa atılarak biraz kavrulur. Servis tabağına boşaltılır.

Not: Gün yufkasının yazın en sıcak günlerde yapılması tavsiye edilir.