



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## HACI UFALAĞI (ADANA)

Yöremın Yemeđi Annemin Emeđi Projesi

1-2 Adet Ufalanmıř Yufka Ekmek  
1,5 Su Bardağı Ufalanmış Tulum Peyniri  
3-4 Yemek Kaşığı Zeytinyağı  
1 Tatlı Kaşığı Pul Biber  
2 Adet Yeřil Biber  
1 Adet Kuru Sađan  
2-3 Adet Yeřil Sođan  
Yarım Demet Maydanoz  
Yarım Demet Nane

Yufka ekmekler ve peynir ufalanarak bir kaba alınır. İçine ince kıyılmış soğanlar, biberler ve yeşillikler ve zeytinyağı eklenerek harmanlanır.  
Daha sonra bu karışıma elimizle su serperek birleştirilir. (Domates suyu konulursa su serpmeye gerek yoktur.)  
Fazla hamurlaştırılmadan çığ köfte gibi sıkılıp servis tabağına alınır.

