



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSKEFE (TOKAT)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Un
1 litre su
Tuz

Geniş bir kabın içine tuz ve su alabildiği kadar un ile karıştırılarak sert olacak şekilde yoğrulur. Hamur biraz dinlendikten sonra küçük yumaklar halinde kesilip oklava yardımı ile incecik açılır. Kızdırılan sacın üzerine oklava yardımı ile konular ve aktaracak ile hafif pişirilir. Pişen işkefeler üst üste konularak istiflenir. Kullanılacağı zaman üzeri ılık su ile hafif ıslatılır. Biraz beklettikten sonra içine maydanoz, çökelek karışımı konularak veya sade olarak yenilir.

Not: İskefe süt, un, yumurta, su karışımından da yapılır.

