



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAMIŞTAN ÇEKME

<https://www.elele.com.tr>

1 kg un  
5 adet yumurta  
2 tatlı kaşığı tuz  
1 su bardağı su  
1 fincan zeytinyağı  
250 gr sade yağ (tereyağı)

Un, yumurta, tuz, zeytinyağı ve ılık suyu yoğurarak hamur elde edin. Hamuru 1-2 parçaya bölüp bezeleri hazırlayın. Bezeleri nemli bezin altında 10-15 dakika dinlendirin. Nişastalı un dökerek oklava ile incecik yufkalar açın. Açılan yufkaya ceviz içi serpin. Kenarına kalın bir oklava veya kamaş koyun. Yufkayı buna sarın. Her iki taraftan ortaya doğru büzdürün ve oklava ya da kamaş çıkarın. Her yufkaya aynı işlemi yapın. Yağlanmış tepsiye dizin. Üzerine eritilmiş sadeyağı gezdirin. Isıtılmış orta hararetili fırında pembeleşinceye kadar pişirin. Şurubu hazırlayın. Tatlı fırından çıkınca üzerine soğuk şerbet dökün.

