



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARDALA EKMEĞİ (FİLİSTİN)

1 su bardađı su
3 su bardađı un
1 yemek kaşığı margarin
1 ay kaşığı tuz
1 su bardađı kaymak
Yarım ay bardağı süt

Hamur için su ve tuzu bir kaba alın. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar un ilave edin ve yoğurun. Hamurdan ceviz iriliğinde bezeler koparin. Her bezeyi pasta tabağı büyüklüğünde aın. Sac üzerinde veya yapışmaz yüzeyli bir tavada nl arkalı kızartın. Arasına sürmek için kaymak ve sütü krema kıvamına gelene kadar ezin. Kızarmış bir adet yufkayı servis tabağına alın. zerine kaymaklı karışımdan sürün. zerine yufka koyun ve tekrar kaymak sürün. Yufka ve kaymak bitene kadar işleme devam edin. En üste kaymak sürün ve dilimleyerek servis yapın.

