



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYMAKLI YUFKA KATLARI

3 su bardađı un
1 su bardađı su
Yarım ay kaşığı tuz
1 orba kaşığı Őeker
200 gram kaymak
1 ay bardađı ceviz içi

Derin bir kabin içinde un, su, tuz ve Őekeri yumuŐak bir hamur oluncaya dek yoğurun. Hamuru 15 dakika kadar dinlendirin. Daha sonra tabak büyüklüğünde aın. Sa üzerinde her iki yüzünü de aın. Evlerde ocak üzerinde kullanmak için salar yaksa yapıŐmaz yüzeyli tavalarda aynı iÇi görecektir. Tüm yufkaları bu Őekilde hazırlayıp aralarına kaymak sürün ve ceviz serpererek kat kat dizin. İstenirse aralarına bal sürülebilir. Ya da sadece kaymak sürüp servis yapın. Tuzlu yapmak istiyorsanız peynirleri az tereyağı ile ezip hazırlayın ve üzerine sürün.