



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU YUFKA (ZONGULDAK)

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

5000 gr un
3 lt su
30 gr tuz

Bütün malzemeler karıştırılarak ele yapışmayacak bir kıvama gelene kadar yoğurunuz. Her biri 80 gr olan 80 farklı parçaya bölünüz. Her bir parçayı oklavayla yuvarlak şekilde açınız. Açarken yapışmaması için un kullanınız. Önceden sac ocağınızı ya da tavanızı ısıtınız. Her bir parçayı arkalı önlü çevirerek pişiriniz. Yufka kas katı halini aldıktan sonra, tülbente sararak saklayınız. Gerekğinde üstüne su sıkmak yoluyla yumuşatarak kullanınız.

