



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MASANİTSA

Hamur için:

3 su bardağı su

1 tatlı kaşığı tuz

Alabildiğine un (hamur yumuşak olacak kadar)

Sosu için:

5 yemek kaşığı tereyağı

3 su bardağı yoğurt

6-7 diş sarımsak

Hamuru hazırlamak için; un, su, tuzla birlikte yoğurun ve üzerini kapatıp biraz dinlenmeye bırakın

Daha sonra hamurları portakal büyüklüğünde alarak tabak genişliğinde açın.

Hamurların hepsini bu şekilde açıp aralarına sıvı yağ sürüp üst üste bırakın.

Ardından üst üste bıraktığınız hamurları tepsiye alın ve bu şekilde tepsiye yayarak 180 derecelik fırında hafif kızarana kadar pişirin.

Piştikten sonra fırından çıkarıp soğumaya bırakın ve bu sırada tereyağını eritin.

Sonra sarımsaklı yoğurta ilave edin.

Soğuyan yufkalarınızı elinizle ya da bıçak yardımı ile gelişi güzel parçalayın lokmalık hale getirin.

Son olarak tereyağlı yoğurdu ilave edip harmanlayın, yemeğiniz hazır.

