



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİYANI

Malzemeler:

1 paket tereyağı ve margarin

1 adet yumurta

1 çay kaşığı karbonat

1 çorba kaşığı yoğurt

Aldığı kadar un ve tuz

Yağlamak için:

Yarım paket tereyağı veya margarin

İçi için:

Yarım paket tereyağı veya margarin

3 çorba kaşığı un ve tuz

Üzeri için:

1 adet yumurtanın sarısı

Hazırlanışı:

Bir kaptaki eritilmiş yağ, yumurta ve karbonatı yoğurtla kabartın ve tuzunu ilave edin. İyice karıştırın aldığı kadar un serpin. Hamuru yarım saat dinlendirin. Bu arada harcı hazırlayın. Bunun için yarım paket yağ eritip, unu kavurun. Tuz ekleyip soğutun. Dinlenen hamurdan bezeler koparın, tepsi büyüklüğünde açın. Açtığınız yufkaları ikiye bölün, eritilmiş yarım paket yağda hamurları yağlayın ve ikiye katlayın. Hazırladığınız yufkayı zarf katlar gibi katlayın. Üzerine yumurta sarısı sürüp 200 derecelik fırında kızarana kadar pişirin.