



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NENE ŞİKEFTİ (MARDİN)

Mardin Müze Müdürlüğü

1 kg Un
1 yemek kaşığı maya
1 yemek kaşığı tuz
Tereyağı
Maydanoz

Un, tuz ve maya, azar azar eklenen suyla hamur haline getirilir.

15 dk. boyunca yoğrulan hamur 45 dk. dinlendirilir.

Ayrı bir yerde tereyağı eritilir.

Hamur tereyağı yedirilerek açılır.

Açılan hamurlar sacın üzerinde pişirilir ve arzuya göre içersine maydanoz ve lor eklenerek servis yapılır.

