



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OTURTMA (EDİRNE)

Edirne İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 Su Bardağı İrmik
1 Su Bardağı Süt
4 yumurta
1 tatlı kaşığı sirke
1 fiske tuz
1 yemek kaşığı toz şeker
1 Su Bardağı tereyağı-sıvıyağ karışımı
Un aldığı kadar
Ceviz
Şerbeti için:
4 Su Bardağı Toz Şeker
4 Su Bardağı Su
Yarım Limon Suyu

İrmik süt ile ıslanır. 1 saat dinlendirilir. İçine yumurtalar kırılır. Sirke, tuz, toz şeker, yağ konarak karıştırılır ve aldığı kadar un ilave edilerek yumuşak bir hamur tutulur, üzerine ıslak bez örtülerek 1 saat kadar dinlendirilir. Ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılarak yufka açılır. Açılan yufkalar serilerek biraz havalandırılır. Bir yufka alınır üzerine ceviz serpilerek oklavaya sarılır ve oklava çekilip çıkarılır. Rulo halindeki yufka iki parmak halinde kesilir, tepsiye dik olarak oturtulur. Tüm yufkalara aynı işlem yapılır. Üzerine tereyağı yakılarak dökülür ve fırında pişirilir. Ayrı bir yerde 4 bardak su ile 4 bardak toz şeker kaynatılır, sonuna yakın limon suyu sıkılır. Tatlı soğuk, şerbeti sıcak olarak dökülür.