



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PETA

Ayşe Tüter

500 gr. un

2 yumurta

Tuz

1 çay bardağı süt

Unu eleyin ve ortasına yumurta, tuz, süt koyun ve karıştırın. Biraz ılık su ile sertçe bir hamur yapın. 2 saat üstü nemli bir bezle örtülerek bekletilir. Hamuru ikiye bölün ve açın. Temiz bir bez üzerine yufka serin. 2 yufkaya da aynı işlemi yapın. Yufkaları 3 gün bu şekilde kurutun. Ufak parçalara kırın. Kavanoza veya torbalara koyun.