



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SERME (KASTAMONU)

Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı

3 kg Un

6 Su Bardağı Su

2 Tatlı Kaşığı Tuz

Un, tuz ve su karıştırılır ve yoğrulur. Kulak memesi yumuşaklığında ayarlanır.

Yumurta büyüklüğünde (yaklaşık 70 gr) pözülere bölünür (Kullanılan saca göre pözü büyüklüğü ayarlanabilir).

Hamurlar yaslağacın üzerinde açılır.

Sacın ateşi hızlı ve kuvvetli olmalıdır.

1 yufka sacın üzerinde pişerken, ikinci yufka üste konulup pişirilir. Üçüncü yufka çevrilen ikinci yufkanın üzerine konur. Ortalama 15 yufka üst üste konur ve pişince alınır.

Dışarda 3-4 gün, dolapta ise 1 hafta muhafaza edilebilir. Dondurucuya da konulabilir.

Kurumaması için yufkaların arasına su serpiştirilir.

Yufkalar 3'er 5'er katlanıp saklanabilir.

