



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SIR

4 su bardağı un
½ litre ayran
1 baş sarımsak
1.5 çay kaşığı tuz
2 yemek kaşığı tereyağı

Bir kaba un ve tuzu koyup yeteri kadar su ekleyerek hamurunuzu iyice yoğurun. Daha sonra hamurunuzu parçalara bölün. Böldüğünüz parçalardan oklava yardımı ile yufkalar açın. Hazırladığınız yufkaları saç üzerinde pişirin. Pişirdiğiniz yufka ekmeğini uzunluğuna rulo yaptıktan sonra 4-5 cm büyüklüğünde lokmalar kesin. Her bir yufkaya aynı işlemi yapın. Sarmısağı dövün ve ayranın içerisine ilave edip karıştırın. Kestiğiniz lokmaları sarımsaklı ayrana bandırıp dikine ve yanyana sıkışık bir şekilde fırın tepsisine dizin. Fırında yaklaşık 35-40 dakika pişirin. Bir kapta tereyağını kızdırıp fırından çıkan yemeğin üzerine dökün. Servis yapın.