



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SÜTLÜ PİŞİ (SAFRANBOLU KARABÜK)

Mine Bakkaloğlu

Yufkası için:

Un

Tuz

Su

İçine:

Süt

Tereyağı

Un, tuz ve su karıştırılıp yoğurularak hamur yapılır. Yapılan hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler yapılır ve ince bir şekilde açılarak odun ateşinde sac üzerinde pişirilir. Bir tavada tereyağı eritilip sütle karıştırılır. Pişen yufkaların bir yüzüne tereyağlı sütlü karışımdan sürülerek katlanır, servis edilir.