



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TATLI OVMA (AKSARAY)

2 Adet Kuru Yufka
1 Su Bardađı Pekmez
½ Su Bardađı Süt
1 Yemek Kaşığı Tereyağı
2 Adet Yumurta

Yufka ekmekleri tavada veya kuzinede kızartılır, kırılarak çukur bir kabın içine ufalanır.

Yumurtalar tereyağında pişirilir ve yufkaların üzerine dökölür.

Yumurta yoksa yufkaların üzerine sadece erimiş tereyağı dökölür.

Ovmacın üzerine kavrulmuş susam veya dövölmüş ceviz, ılık süt ve pekmez dököldükten sonra karıştırılır, üstü bastırılarak düzeltilir ve servis edilir.