



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UFALAMA (ELAZIĞ)

Elazığ Kültür ve Yardımlaşma Derneği

250 g tereyağı
500 g un
Yeteri kadar su
Tuz
Ekşi hamur

Un, su ve ekşi hamurla yoğrulup hamur yapılarak ve otuz dakika kadar bekletilir. Hazırlanan hamur yağlanan tepsiye konularak fırına atılıp pişirilir. Piştikten sonra üst tabaka (kabuk) çıkarılarak iç kısımları ufalanıp üzerine eritilmiş tereyağı dökülür.
