



VELENSE (AFYONKARAHİSAR)

Afyonkarahisar İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

480 Gr Un
3 Adet Yumurta
1 Tatlı Kaşığı Tuz
250 Ml Su

Un yumurta, su ve tuz ile sertçe bir hamur yoğurun.
Bezeler bölün. 20 dakika serin bir yerde dinlendirin.
Bezeleri oklavayla bıçak sırtı kalınlığında açın.
Temiz bir çarşaf üzerinde hafif kurutun.
Yufkayı önce iki üç parmak eninde şeritlere bölün.
Bu şeritleri unlayıp iki üç tanesini üst üste koyarak üçgen biçiminde kesin.
Unlayarak tepsilere alın. Geniş bir tencerede tuzlu bol su kaynatın.
Su kaynadığında makarnaları suya atıp yumuşayana kadar yaklaşık 10-15 dakika pişirin.
Suyunu süzdükten sonra, üstüne sarımsaklı yoğurt ve salça ile kızdırılmış tereyağı gezdirerek servis yapın.

