



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## VELENSE (AFYONKARAHİSAR)

Hamuru için:

Un

Yumurta

Su

Tuz

Üzeri için:

Sarımsaklı yoğurt

Önce hamur yoğurun ve dinlendirin. Ardından hamurlar ufak bezelere ayrılarak oklava ile 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.

