



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YANIÇ (SAMSUN)

Samsun Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

Buğday unu 1/2 Kg.
Sıvı yağ 1 Su bardağı
Kıyma 300 gr.
Kuru soğan 2 Orta Boy
Tuz

Buğday unu, tuz ve suyla yoğrularak yumuşakça bir hamur hazırlanıp zuvalalara bölünür. Kalınca yufkalar açılır. Yufkalar açıldıkça içleri kazkanadı (yelek) ile yağlanır. Birbiri üstüne gelecek şekilde yanlardan katlanır. Katlanan kısımlar da yağlanır.

İç'ın hazırlanması: Kıyma ve soğan sıvı yağda kavrulur. Yağlanan yufkaların içine harç konur. Yine yanlardan birinin üstüne gelecek şekilde kapatılır. Yağsız olarak sacda pişirilir. Pişen kısım çevrilir ve yağlanır.

Not: İç (harç) koymadan yufkalara daha fazla yağ sürerek hazırlanırsa "YAĞLI" adını alır. Harç olarak kullanılacak malzeme isteğe göre değişebilir. Peynir/soğanla kavrulmuş ıspanak/soğanla kavrulmuş mantar da kullanılabilir.

