



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YANUÇ (AMASYA)

Amasya Valiliği

1 kg. un
1 tatlı kaşığı kuru maya
Tuz
Aldığı kadar ılık su
İç malzemeleri için:
500 gr. çökelek
1 yemek kaşığı tereyağı
Yarım demet maydanoz

Un ve diğer malzemelerle azar azar su ilave edilerek kulak memesi yumuşaklığında hamur yoğrulur. Bir kenarda maydanoz ince ince kıyılır, çökelekle karıştırılır. Hazırlanan hamurdan 6 tane beze yapılır. Bu bezeler oklavayla açılır. (1,3 mm kalınlığında) hazırlanan yufkaların yarısına iç malzemesi konur. Diğer yarısı üzerine yarım ay şeklinde kapatılır. Odun ateşinde saç üzerinde alt üst edilerek pişirilir. Piştikten sonra tepsiye alınanların üzeri tereyağ ile yağlanarak servis edilir.

