



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lemzetler.com)

YAYIM (KARABÜK)

Un, yumurta ve su ile katı bir hamur yoğrulur.Bu hamurdan yapılan pazılar iki yufka kalınlığında açılır serilip kurutulur. Hafif kuruyan yufkalar üstüste konur. Ortadan ikiye kesilir kesilip ayrılan üstüste konularak 2-3 cm genişliğinde tekrar kesilir.Kibrit çöpü kalınlığında kesilerek kurutulur. Kaynayan suya atılan yayım yumuşayana kadar pişirilir. Piştikten sonra soğuk su ilave edilir ve hemen süzölür. Üzerine dövölmüş ceviz ve rendelenmiş keş serpilir. Kızdırılmış tereyağı dökölür. Sıcak servis yapılır.
