# YIĞMA YUKA (KOCAELİ)

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi

Un 1 kilogram
Su 3-4 su bardağı
Tuz 1 tatlı kaşığı
Maya 1 kaşık
Çiğce 1 kase
Sıvı yağ 1 su bardağı
Tavuk suyu 2 su bardağı

İlk olarak hamuru hazırlarken içine yaş maya, tuz, un ve su koyulur. Malzemeler kulak memesi kıvamında yoğrulur. Hamur yarım saat dinlendirilir ve küçük bezelere ayırılır. Bezeler ince yufka gibi açılır.
Daha sonra sac üzerinde yufkanın bir tarafı pişirilir ve tavuk suyu ile ıslatılır. Bu işlem 10 tane yufkayı üst üste yığana kadar devam eder. Daha sonra yufkalar büyük bir tepsiye alınır ve üçgen şeklinde kesilir. Üzerine ayrı bir kapta ısıtılan çiğce dökülerek servis edilir.

Not: Yörede Yığma Yuka: Tavuk, et gibi yemeklerin içine sarılarak yendiği bir hamur çeşididir.



© lezzetler.com tarif no:138932 • adı:Yığma Yuka (Kocaeli) • gönderen:ayşe kutgün • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:07