



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUFKA (AKSARAY)

2 Su Bardağı Köy Unu
1/2 Çay Kaşığı Kaya Tuzu
1 Su Bardağı Ilık Su

Un, su ve tuz ile sertçe hamur yoğrulur, daha sonra üzerine temiz bir bez örtülerek ayakta çiğnenir ve iyice özleştirilir.

Yufka ekmekler genellikle akraba veya komşular ile birlikte kişşik (yardımlaşarak, imece) edilir. Birkaç kişi hamuru sinit(veya tabla) üzerinde, oklava ile açarken, bir kişi de yufkaları sacda pişirir.

Yufkaları sac üzerinde ters yüz etmek için "pişirgeç" denilen tahta sap kullanılır.

Yufkalar piştikten sonra kışık olanlar üst üste dizilerek kilerde saklanır, sonrasında yemek için kullanılırken ise üstüne su serpilir ve yumuşatılır.

Not: Yufka ekmekler yurdumuzun birçok yerinde 25 veya 50 kiloluk un ile yapıldığı için pişirme süresi uzundur, bu işlem sırasında yemek arası verilir, yufka ekmek hamurundan biraz kalın "sıkma yufkalar açılır ve üstüne tereyağı sürülür, çökelek, kavurma gibi malzemeler dürüm yapılarak yenir. Eskiden Aksaray yöresinde buğdayın dışında mercimekten, nohuttan, arpadan un yapılır ve ekmek pişirilmiştir.

