



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## YUFKA (AKSARAY)

Aksaray Valiliği

Yılın belirli aylarında ve yer yer her gün yapıldığı da olur. Uzun süreli yapılan ekmekler için, ölçeği testi olarak bilinen çok testili hamurlar yoğrulur. Ailenin erkekleri, hamurları üzeri temiz bir bezle örtülü olduğu halde çiğnerler. Yoğrulan hamurlar beze denilen küçük parçalara ayrılır. Bunlar düzgün ekmek tahtaları üzerinde, ince, uzun oklavalarla çok ince bir şekilde açılır ve ateş üzerinde bir sacta pişirilir. Pişirme sırasında ekmeğin yanmaması için (pişirgeç) kullanılır.

Not: 10 bin yıllık tarihi geçmişini olan Aksaray, farklı kültürlerin etkisi altında kalmıştır. Yufka, Aksaray'da yaygın olarak pişirilen bir ekmek türüdür.

