



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUFKA EKMEĞİ (ISPARTA)

İsparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 kg Un
Aldığı Kadar Su
Tuz

Un ile su hamur haline getirilir. Hamurlar avuç içi büyüklüğünde meleyis (beze) haline getirilir. Ekmek senidi (tahtası) üzerinde oklava ile yuvarlak bir şekilde ince olarak açılır. Sacın üzerinde pişirilir. Eğer yufka, tandırda pişiriliyorsa sacın altındaki alevli kısma pişirgeç yardımı ile kısa süreli sürülür hemen çekilir. Dayanıklı olması ve küflenmemesi için bu işlem yapılır.

Not: Evlerde yazlık ve kışık olmak üzere, uzun süreli yiyecek maddesi olarak yapılır, özellikle elma yolumu, pancar çapası, pancar sökümü öncesi akraba ve komşular ile beraber grup halinde yapılır ve serin yerlerde direk şeklinde üst üste yığılarak muhafaza edilir. Yenileceği zaman su ile ıslatılarak yumuşayınca katlanarak (çıkınlara) konulur.



