YUFKA EKMEĞİ (ISPARTA)

Hamur sabah erkenden teknede yoğrulur. Ayran veya peynir suyu ile bir gün önceden ıslatılmış tuz, un birbirine katılır. Ayran veya peynir suyu kullanılmazsa unun özü kesilir ve ekmek iyi olmaz. Hamur iyice yumruklanarak karılır. Kadınlar bir araya gelerek pişirmeye başlanır. Hamur küçük parçalar halinde ayrılarak "Beze" denilen hale getirilir. Bir kişi oklava ile bezeleri büyük daire şeklinde, "Senit" denilen tahta tabla üzerinde açar. Diğer bir kişi saçın yanında tahtadan yapılmış "pişirgeç" denilen bir aletle saçın üzerinde pişen ekmeği çevirir. Saçın altındaki ateş çalı, çırpı veya talaşla yakılır.
Yapılan ekmekler üst üste dizilir, gerektiğinde su serpilip yumuşatılarak yenir. Daha çok köylerde yapılan bu ekmek baharda ve sonbaharda yapılır. Gerektiğinde başka zamanlarda da yapılabilir. Ekonomik olmasıyla çok tercih edilen bir ekmek çeşididir.

© lezzetler.com tarif no:107090 • adı:Yufka Ekmeği (Isparta) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:13.05.2024 - 15:51