



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

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 ekmeğ iyi olmaz. Hamur iyice yumruklanarak karılır. Kadınlr 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 saın yanında tahtadan yapılmış "pişirge" denilen bir aletle saın üzerinde pişen ekmeği çevirir. Saın altındaki ateş çalı, ırpı veya talaşla yakılır.

Yapılan ekmeğler üst üste dizilir, gerektiğinde su serpilip yumuşatılarak yenir. Daha çok köylerde yapılan bu ekmeğ baharda ve sonbaharda yapılır. Gerektiğinde başka zamanlarda da yapılabilir. Ekonomik olmasıyla çok tercih edilen bir ekmeğ çeşididir.
