



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUFKA EKMEĞİ

Yufka ekmeği öteki ekmek hamurlarından daha çok su içerir.

Elle yoğurularak hazırlanır.

Hamurun mayası, önceden mayalandırılan hamur yardımıyla elde edilir.

Hamurdan yumruk kadar bezeler yapılır.

İnce bir oklava, bir de ekmek tahtası kullanılarak açılır. (60 santim çapına gelene kadar, 1-2 mm kalınlığında açılmalıdır.) Bu sırada un serpiştirilir ve yapışması önlenir.

Ardından hamur oklavaya sarılır ve kızgın sacda pişirilir.

Bir tarafı piştiğinde öteki yüzü çevrilir. (Bunu yapmak için pişirgeç adı verilen geniş bir tahta kürekten yardım alınabilir.)

Sacın altındaki ateşin alevli ve harlı olmasına özen gösterilmelidir. Yufkalar pişince beze sarılıp birkaç günde tüketilmelidir.

