



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUFKA

4 su bardağı un
1,5 su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı kaşığı tuz
1/2 çay bardağı sıvı yağ
1 yemek kaşığı sirke ve yoğurt
Açmak için un

Geniş bir yoğurma kabına unu eleyerek koyun.

Üzerine tuzu ekleyin ve karıştırın.

Ortasını havuz gibi açarak yavaş yavaş ılık suyu ekleyin.

Hamura yoğurt veya sirkeyi de ekleyin.

Hamuru yoğurmaya başlayın.

Pürüzsüz, ele yapışmayan ama çok sert olmayan bir kıvam elde edene kadar yoğurun (yaklaşık 10-15 dakika).

Hamuru streç film veya nemli bir bez ile örtüp 30 dakika dinlendirin.

Hamuru 6-8 eşit bezeye ayırın.

Tezgahı hafif unlayın ve her bir bezeyi elinizle hafifçe bastırarak yuvarlak şekil verin.

Merdane veya oklava kullanarak bezeyi önce küçük daire şeklinde açın.

Daha sonra oklavaya sararak ileri geri hareketlerle inceltmeye devam edin.

Yufka, çarşaf gibi incecik olmalıdır.

Sac veya geniş bir tavayı orta ateşte ısıtın.

Yufkayı sacın üzerine koyun ve her iki tarafını hafif kabarcıklar oluşana kadar pişirin (yaklaşık 30-40 saniye).

Pişen yufkaları üst üste koyup temiz bir bezle örtün ki kurumadan yumuşak kalsın.

