



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKA EKMEK (SAC EKMEĞİ) (ADANA)

Fatma Arslantaş

Yarım un torbası beyaz un
1 kilo kara un (buğday unu)
Ilık su
Tuz

Hamur akşamdan yoğurulmak için toplanılır.

Evin avlusunda ya da aşağı bir yerde toprağın üstüne hasır serilir hasırın üstüne İtağa denilen dikilmiş büyük bir muşamba serilir içine teşt (leğen) konulur bakır olursa daha iyi olur.

Daha sonra içine yarım torba beyaz un iki tas kadar da kara un katılır.

Yavaş yavaş su eklenir sırayla yoğurulur.

Tuzu eklenir iyice kıvam aldıktan sonra yumruk şeklinde kesilip bezelenir.

Bezelenen hamur mısır ununa batırılır teşte dizilir.

Sabah da toplanır hamur bitene kadar açılır kamış sepetlere üst üste dizilip mutfağın bir köşesine altına yükselti konularak kaldırılır.