



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

YUFKA EKMEK (KARAMAN)

Fatma Ünlükuş

Elenmiş un, tuz ve su iyice yoğrulur. Üzeri kapalı halde yarım saat kadar dinlendirilir.

Yufkaların yanmaması için sac küllenir.

Yapılan bezeler oklavalarla ince bir yufka haline getirilir.

Şişle çevrilerek sacda pişirilir.