



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## YUFKA HAKKINDA

Türkiye'nin hemen hemen her yerinde oklava ya da merdane ile açılan ince ve daire biçiminde hamur yaprağına yufka denir.

Orta Asya Türkçesindeki 'yufka'dan gelen yufka, aynı zamanda cılız, güçsüz, nazik ya da merhametli anlamına da gelir.

Yufkaları börekler, baklava gibi tatlılar sofralarımızı süsler. Yufka ekmeğine gelince, buğday unundan yapılan, genelde mayasız bir ekmeğe çeşididir.

Anadolu'da çok yaygın olan yufka ekmeği, Doğu ve Güneydoğu'nun kimi yörelerinde ekşi mayalı hamurdan da yapılır.

Yufka ya da 'sac ekmeği' kimi yörelerde 'açık ekmeği', 'kirde' ya da 'girde', 'şepit' (şipit) veya 'işkefe' gibi adlar da alır.

Yufka hamuruna diğer ekmeğe hamurlarına katıldandan daha fazla su katılır; hamur biraz 'civık' tutulur.

Hamur eysiran denilen küçük bir keski ile yumruk büyüklüğünde parçalara ayrılır. Her parça, yassı ağaç veya senit denilen ekmeğe tahtası üzerinde oklava ile yaklaşık 1-2 mm inceliğine ve 50-100 cm'lik çapa ulaşmaya dek açılır.

Yufkanın yapışmasını önlemek için, açılırken tahtanın üzerine biraz un serpilir. Bu una 'uğra' veya 'ufra' denir. Yufka oklavaya sarılır ve yanan ocakta kızdırılan sacın üzerine serilir.

Sac, bir yerden bir yere taşınırsa demirden sacayağı üzerine oturtulur. Yufkalar, genelde 60-100 cm çapında 2-2,5 mm kalınlığında bir daire olan sacın dışbükey, yani kabarık yüzünde pişirilir. Hamurun bir yüzü pişince, ahşap enli bir kamayı veya küçük bir küreği andıran bir 'pişirgeç' ile çevrilir ve öteki yüzü pişirilir. İki yüzü de pişen yufkalar bir bez içinde üst üste yığılır. Eğer hemen yenmeyecekse, üzerleri bir bezle kapatılıp serin ve kuru bir yerde saklanır. Yenileceği zaman üstüne su serpilip 10-15 dakika kadar bir bez içine sarılarak yumuşatıldıktan sonra sofraya konur.

Yufkalar genellikle sac üzerinde pişirilse de kimi yörelerde tandırda pişirildiği de oluyor. Eğer çok uzun süre dayanması isteniyorsa, sac üzerinde daha uzun süre pişirilerek kurutuluyor.

Yufka ve lavaş tek başına ya da yemeklerin yanında tüketilebildiği gibi dürüm, sokum, sıkma gibi farklı isimlerle ve içlerine peynir, kıyma, et gibi çeşitli malzemeler koyularak da yeniliyor. Lavaş ve yufka ekmeği sadece yemek amaçlı tüketilen besinler değil, aynı zamanda Anadolu topraklarında geçmişten bugüne aktarılan ortak bir kültürün de simgesi olarak kabul ediliyor. Belki de bu yüzden 2016 yılında UNESCO'nun Somut Olmayan Kültür Mirası Listesi'ne Türkiye'nin de aralarında bulunduğu toplam 5 ülkenin desteğiyle yufka ve lavaş kabul edildi.



