



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUFKA YAPIMI

Bir buçuk kilo halis un alıp ince elekte eleyiniz, hamur tahtasına dökerek ortasını açınız. 160 gram un için 1 yumurta hesabıyla 8-9 yumurta kırıp; biraz tuz, bir miktar durgun küllü su koyup karıştırdıktan sonra parmak uçlarıyla unun etrafından azar azar çekerek yediriniz. Ve elle eze eze yoğurup hamur yapınız. Pek katı olursa gereği kadar adi su koyarak bir tarafından tutup çekildiği zaman sakız gibi uzayınca kadar yoğurunuz, sonra elinizle 4 tarafından çevirerek ve basarak hamura yuvarlak bir şekil veriniz. Tahtanın kalınlığında bir yuvarlak şekil verip 4 parmak boyda parçalar kesip, parçaların kesilen tarafları alta ve üste gelmek üzere elle basınız. Ufak tabak gibi yuvarlak bir şekil vererek üstüste dizip hava temasını önlemek için üzerine kalın nemlice bir bez örtünüz.

Hamur tahtasına biraz un serperek, yuvarlak hamurlardan birini koyup üzerine biraz un serperek oklavayı üstüne yatırınız. İki tarafından basarak hamurun üzerine yuvarlayınız. Hamur incelir, genişler ve ileri doğru yuvarlak bir şekil alır, o zaman yufkayı kenarından tutup kaldırınız. Tahtanın üstüne uzunluğu sağdan sola gelmek üzere biraz un serpiniz. Üzerine de biraz un serpiştirip yine oklava ile bastırarak açınız. Bu işlemi, yufka istenen inceliği alıncaya dek tekrarlayınız. Öteki hamur parçalarını da böyle açınız.

Not: Çarşı yufkası varken, evde yufka açmak lazım değildir. Yemek meraklıları için hamur yapmayı ve yufka açmayı tariflerle öğrenmek (yufka açan usta ile beraber bulunmadıkça ve bu işlemi görmedikçe) olanaksızdır.