



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKALI KANEPE

- 2 adet yufka
- 2 çorba kaşığı susam
- 3 yemek kaşığı sana hamurışı
- 1 adet salatalık
- 1 adet domates
- 1 adet biber
- 2 sap taze soğan
- 1 çorba kaşığı mayonez
- 1 çorba kaşığı süzölmüş yoğurt
- 1 tutam taze fesleğen
- 1 adet yumurta akı

Yufkayı tezgaha serin. Üzerine yağ sürün. 2.yufkayı üzerine yerleştirin. Tekrar yağ sürün ve iyice yayın. Her bir uçlarında kapatın. Yufkaları ters çevirin. Yufkaları elinizle iyice bastırın. Yufkaların üzerine yumurta akı sürün. Üzerine susamı serpin. Daha sonra yufkaları kare şeklinde kesin. Fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında ktır ktır olana kadar pişirin. Üzeri için ise 1 adet salatalığı çok minik olarak kesin. Yoğurdu ve mayonezi karıştırın. İçine salatalığı taze soğanı, fesleğeni içine ekleyin ve karıştırın. Domatesi sadece kabuklarını çok minik olarak kesin. Biberi aynı şekilde kesin. Fırın tepsisinden yufkaları çıkartın. Yufkaların üzerine yoğurtlu sosu dökün. Üzerine biber domatesi ilave edip servis edin.

