



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUFKALI TAS KEBABI

Tuzlu su ve biraz yağ ile bir yufkalık hamur tutunuz. Bunu oklava ile kalın bir şekilde açınız. Sonra bu yufkayı et suyunda pişiriniz. Bir kepçe ile alarak adamaklı süzünüz. Sonra yufkayı yağda kızartınız. Bu suretle kızaran yufkaları bir genişçe kaba yayarak pişmiş tas kebabını bu yufkaya bohçalayınız. Tekrar ateşe koyarak sahanda ya da genişçe bir kaptaki bu yufkayı pişirerek sıcak sıcak yiyiniz.
