



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## YUMACIK

2 yemek kaşığı sana margarin  
2 adet kuru yufka  
1 küçük boy kuru soğan  
250 gr beyaz peynir  
1 tatlı kaşığı pulbiber  
Aldığı kadar tuz  
1 adet domates

Peynir genişçe bir tepsiye rendelenir, pulbiber eklenir. Yufkalar su serpilerek ıslatılır. Islatılan yufkalar parçalanarak tepsinin içine kırılır.

Domatesin kabukları soyulur ve küçük küçük doğranıp tepsiye ilave edilir. Soğan doğranır ve tepsiye alınır.

Tüm malzemeler köfte gibi iyice yoğrulur. Biraz yoğrulduktan sonra eritilmiş sana margarin harca eklenir ve tüm malzemeler iyice bütünleşene kadar yoğrulmaya devam edilir.

Yufkalı harçtan iri parçalar koparılır ve avuç içinde biraz sıkılarak şekil verilip servis tabağına dizilir. Yumacık servise hazırdır.