



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

YUFKA LOKMASI



2 Adet hazır yufka
1,5 Kahve fincanı süt
2 Adet yumurta
2 Avuç ince dvlm ceviz
Kızartmak için;
2 Su bardağı sıvıyağ
erbeti için;
2 Su bardađı su
1,5 Su bardađı toz eker
1 Tatlı kaığı limon suyu

Yufka lokması için, soğuk erbet gereklidir; bu nedenle önce erbeti hazırlanır. Su ve eker kaynatılır, kıvam alınca limon suyu katılır, birkaç dakika sonra ateşten alınır.
Yumurta ve süt iyice çırpılır. Birinci yufka tehgaha yayılır, tüm yüzeyine yumurtalı karışımın yarısı fırçayla yayılır. zerine bir avuç ince dvlm ceviz serpilir.
Yufka bir kenarından ortaya doğru sıkı rulo yapılır, yarıda bırakılır. Karşı taraftan da rulo yapılır, ortada buluan rulolar üst üste bindirilir. Bıçakla bir parmak kalınlığında dilimlenir.
İkinci yufkaya da aynı işlemler yapılır. Tavaya sıvıyağ konur, kızınca yufka lokmaları atılır, pembe renkte kızartılır.
Yufka lokmaları yağdan alınır, doğrudan çukur bir kapta bulunan soğuk erbete atılır. Zedelemekten ara sıra karıştırarak 1,5 – 2 saat erbette bekletilir. Servise sunulur.

Not: Yufka lokması yapımında süt yerine su kullanılabilir ancak, süt, tatlıya yumuşaklık verir.