



## Uova con la Yufka

Yufkali Yumurta



1 yufka pronta  
4 uova  
2 bicchieri olio per arrossimento  
1 spicchio di sale  
1 spicchio peperoncino

- # Yufka si mette sul tavolo di preparazione.
- # Si tagliano come figura più e si taglia in 4 pezzi.
- # Si mette com'è una campana in una tazza 1/4 yufka.
- # Dentro della yufka si rompe un uovo. Sopra del uovo si sprutta sale e peperoncino.
- # I fianchi delle yufka si toglie senza farsi cadere le uova delle parte.
- # Le yufka si lasciano con aiuto di un cuchiaio dentro del olio caldo e si scommessino un pò per arrossire finché diventano colore gialla.
- # Si prendono nel piatto da servire.

Nota: Yufka con uova in genere si preferisce per la colazione.