



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

Uova con la Yufka

Yufkalı Yumurta



1 yufka pronte
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 lascinao con aiuto di un cucchiaio dentro del olio caldo e si sichiaciao un pò per arrossire finche diventano colore gialla.
- # Si prendono nel piatto da servire.

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