



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 dövülmüş ceviz
Kızartmak için;
2 Su bardağı sıvıyağ
Şerbeti için;
2 Su bardağı su
1,5 Su bardağı toz şeker
1 Tatlı kaşığı limon suyu

Yufka lokması için, soğuk şerbet gereklidir; bu nedenle önce şerbeti hazırlanır. Su ve şeker 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. Üzerine bir avuç ince dövülmüş ceviz serpilir.

Yufka bir kenarından ortaya doğru sıkı rulo yapılır, yarıda bırakılır. Karşı taraftan da rulo yapılır, ortada buluşan 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 kaptaki soğuk şerbete atılır. Zedelemekten ara sıra karıştırarak 1,5 - 2 saat şerbette bekletilir. Servise sunulur.

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