Yağlı ballı

Tarifin tamamı

Malzemeler

1 kg	Buğday unu 9½ su bardağı
6,1 g	Tuz 1 çay kaşığı
250 g	Tereyağı 1¼ su bardağı
507 g	Şeker 3 su bardağı
184 g	Ayçiçek yağı 1 su bardağı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Unu ve tuzu karıştırıp su ilavesiyle yoğurun; hamur orta sertlikte olsun.
2. Hamuru küçük parçalara ayırıp yumak yapın. Yapışmasın diye üzerine un serpip yufkaları açın.
3. Yufkayı sıvı yağla yağlayın, sonra tereyağını ve şekeri ekleyin.
4. Kenarlarından katlayıp kare yapın. Sacın üzerinde sürekli çevirerek pişirin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
T.C. Osmaniye Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (Gül İnce), Osmaniye Yemekleri (2017)
tatname.com/tr/tarif/yagli-balli-ktb-osmaniye