Yufka ekmeği

6 kişilik

Malzemeler

500 g	Tam buğday unu
5 g	Tuz ¾ çay kaşığı
250 g	Su 1¼ su bardağı

Alerjen

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

Yapılışı

1. Geniş bir kaba tam buğday unuyla tuzu koyup karıştırın, ortasına havuz açın.
2. Havuza 250 ml ılık suyu dökün, 10 dakika yoğurun. Gerekirse 50 ml daha su katabilirsiniz.
   10 dk
3. Bezle örtüp 30 dakika bekletin.
   30 dk
4. Hamuru eşit büyüklükte 12 parçaya ayırın. Yine bezle örtüp 20 dakika daha bekletin.
   20 dk
5. Düz bir yüzeyde her parçayı oklavayla yufka inceliğine getirin.
6. Orta ateşte sacı 10 dakika kızdırın. Sac yerine dökme demir tavayı kullanabilirsiniz.
   10 dk
7. Yufkaları sacda iki yüzü de 50 saniye pişirip hemen sunun.

Son hâli: 1 Kasım 2026
Sivas İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü sitesi, Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı (PDF; kitapta yazar, yayıncı ve yıl yok)
tatname.com/tr/tarif/yufka-ekmegi-sivas-asirlik