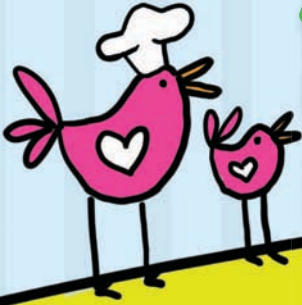


Haydi
Mutfağa

Yufkadan Meyve Zarfı



Malzeme

- 1 yufka
- 1 elma
- 1 portakal
- 1 nar
- 4-5 ceviz
- 10-15 fındık
- 1 kahve fincanı kuru üzüm
- 1 yemek kaşığı su

Bu sayfadaki
etkinlik
yetişkinlerle
birlikte
yapılmalıdır.





Yufkadan kare şeklinde büyük bir parça kesin. Yapışmayan bir tavayı ısıtıp kestiğiniz yufkanın her iki yüzünü de tavada 10'ar saniye süresince pişirin. Yufkayı tavada daha uzun süre tutarsanız kuruyup kırılganlaşabilir. Bu nedenle bu süreyi aşmamaya dikkat edin. Pişirdiğiniz yufkayı bir tabağa alın. Ardından karşılıklı iki köşesini üst üste getirip biraz su yardımıyla birbirine yapıştırın. Sonra bir köşeyi daha bunların üstüne doğru katlayıp yine biraz su yardımıyla birbirine yapıştırın. Böylece kapağı açık bir zarf elde edeceksiniz. Bu aşamada, zarfın her iki yüzünü fazla kurumayacak şekilde biraz daha pişirin. Daha sonra zarfı bir tabağa koyun. Portakalın ve elmanın kabuklarını soyun. Sonra da dilimleyin. Bunların üzerine ayıklanmış nar, ceviz ve fındık ekleyin. Bu malzemeleri zarfın içine yerleştirin. Dilerseniz zarfın içini çeşitli meyveleri pişirerek elde edebileceğiniz karışımlarla da doldurabilirsiniz.

Afiyet olsun!