



Yufka (arabisch 2)

Ingrediënten

750 g	bloem
240 g	zetmeel
3	snufje(s) zout
60 ml	water, lauwwarm
3 tl	olijfolie

MeP

- ❖ TL & een vork halen
- ❖ 1 kom gebruiken
 - Bloem afwegen
 - Zetmeel afwegen
 - Zout klaarzetten
- ❖ Water afmeten
- ❖ Olijfolie klaarzetten

Bereidingswijze

- ❖ Meng de bloem, het zetmeel en het zout droog goed door elkaar
- ❖ Maak er in een kom een heuvel van
- ❖ Maak een kuil in het midden
- ❖ Giet het olijfolie en de helft van het water in de kuil.
- ❖ Meng met de vork goed van buiten naar binnen
- ❖ Voeg geleidelijk het resterende water toe tot er een elastisch deeg ontstaat.
- ❖ Vorm een bal van het deeg.
- ❖ Dek de bal af met folie en laat hem 1 uur rusten.
- ❖ Deel het deeg in 6 stukken
- ❖ Rol het op een met bloem bestoven werkblad zo dun mogelijk uit met een deegroller
- ❖ Strek het met beide handen heel dun uit over de rug van je handen
- ❖ Neem een koekenpan en laat deze heel heet worden
- ❖ Bak hierin de rondjes onder permanent omdraaien.
- ❖ Laat ze onder een handdoek afkoelen