



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mutevazi Lezzetler® Mutluluklar Diler

PERÇEM



2 adet yumurta
1 ay bardağı ılık su
1 ay bardağı yoğurt
2 orba kaşığı ayçiçek yağı
1 tutam tuz
Alabildiğı kadar un
Yağlamak için:
16 orba kaşığı ayçiçek yağı
İçi için:
1 kase dövölmüş ceviz
Üzeri için:
8 orba kaşığı ayçiçek yağı
Şerbeti için:
2 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
1 orba kaşığı limon suyu

- # İlk işlem olarak şerbet hazırlanır; Şeker ve su kaynatılır. Koyulaşmaya başlayınca limon suyu katılır, bir kaç dakika daha pişirilir.
- # Hamuru hazırlamak için; su, yumurta, yoğurt ve yağ yoğurma kabına konur ve karıştırılır.
- # Üzerine tuz ve orta sertlikte kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamurun üzeri kapatılır, 10-15 dakika dinlendirilir.
- # Süre sonunda hamur 4 eşit parçaya ayrılır. Her parça unlu zeminde, oklavayla olabildiğince ince açılır.
- # Yüzeyine 4 orba kaşığı ayçiçek yağı sürölür. Sonra ceviz serpilir.
- # Yufka bu şekilde hazırlandıktan sonra sağdan ve soldan merkeze toplanır, sonra yukarıdan ve aşağıdan merkeze toplanır.
- # Yufka yonca görünümüne gelmiş olmalıdır. Daha sonra yaprak şeklindeki kanatlar ortaya toplanır.
- # Perçemler yağlanmış tepsiye konur. Üzerlerine 2'şer kaşık yağ sürölür.
- # Tepsi önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir, kızarana kadar pişirilir.
- # Fırından çıkar çıkmaz soğuk şerbet gezdirilir.
- # 1 saat sonra perçemler ters çevrilerek servise sunulur.

Not: Perçem; Ankara bölgesine has, yöresel bir tariftir.