



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütəvazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

Perçem

Perçem



2 ədəd yumurta
1 çay stəkanı ilıq su
1 çay stəkanı qatıq
2 çorba qaşığı ayçiçək yağı
1 tutam duz
Ala bildiyi qədər un
Yağlamaq üçün:
16 çorba qaşığı ayçiçək yağı
İçi üçün:
1 kasa döyülmüş qoz
Üzəri üçün:
8 çorba qaşığı ayçiçək yağı
Şərbəti üçün:
2 su stəkanı toz şəkər
2 su stəkanı su
1 çorba qaşığı limon suyu

- # İlk əməliyyat olaraq şərbət hazırlanar; Şəkər və su qaynadılar. Tündləşməyə başlayınca limon suyu qatılar, bir neçə dəqiqə daha bişirilər.
- # Xəmiri hazırlamaq üçün; su, yumurta, qatıq və yağ yoğurma qabına qoyular və qarışdırılar.
- # Üzərinə duz və orta sərtlilikdə konsistensiya sahəyə qədər un əlavə olunaraq yoğurular. Xəmirin üzəri bağlanılar, 10-15 dəqiqə dinləndirilər.
- # Müddət sonunda xəmir 4 bərabər parçaya ayrılar. Hər parça unlu zəmində, oxlovla ola bildiyincə incə açılar.
- # Səthinə 4 çorba qaşığı ayçiçək yağı sürülür. Sonra qoz səpilər.
- # Kövrək bu şəkildə hazırlandıqdan sonra sağdan və soldan mərkəzə toplanar, sonra yuxarıdan və aşağıdan mərkəzə toplanar.
- # Kövrək yonca görünüşünə gəlmiş olmalıdır. Daha sonra yarpaq şəklindəki qanadlar ortaya toplanar.
- # Perçemlər yağlanmış nimçəyə qoyular. Üzərlərinə 2'şer qaşığı yağ sürülür.
- # Nimçə əvvəldən isidilmiş 190 dərəcə sobaya verilər, qızarana qədər bişirilər.
- # Sobadan çıxar çıxmaz soyuq şərbət gəzdirilər.
- # 1 saat sonra perçemlər tərs çevrilərək xidmətə təqdim edilər.

Qeyd: Perçem; Ankara bölgəsinə xas, yerli bir tərifdir.