



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)  
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

## Десерт «Перчем»

Perçem



2 яйца  
0,5 стакана теплой воды  
0,5 стакана йогурта  
2 ст.л. растит. масла  
1 щепотка соли  
Мука, сколько потребуется для замеса теста  
Смазать:  
16 ст.л. подслн. масла  
Для начинки:  
1 чашка измельченных грецких орехов  
Полить сверху:  
8 ст.л. подслн. масла  
Для сиропа:  
2 стакана сахара  
2 стакана воды  
1 ст.л. сока лимона

- # Приготовим сироп: Закипятить воду с сахаром, добавить сок лимона, кипятить еще 5 минут.
- # В чашке смешать воду, яйца, йогурт и масло.
- # Посолить и добавляя муку замесить средней упругости тесто. Тесто накрыть и оставить на 10-15 минут.
- # Тесто разделить на 4 равные части. Каждую часть посыпать мукой и раскатать как можно тоньше.
- # Поверхность смазать 4 ст.л. подслн. масла, посыпать орехами.
- # Затем лепешку сначала справа «сдвинуть» к середине, затем слева к середине, сверху к середине и снизу к середине. Получится цветок из 4-х лепестков.
- # Затем каждый лепесток накрыть, потянув тесто к с каждого лепестка к середине.
- # Положить «Перчем» в смазанный маслом противень, смазать каждый сверху 2-мя ст.л. масла.
- # Поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку, печь до золотисто-коричневого цвета.
- # Достать из духовки и сразу полить сиропом.
- # Подавать через 1 час перевернув на блюдо.

Десерт принадлежит региону Анкары.