



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PEKSİMET (SİVAS)

Sivas Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

Kepekli undan mayalı olarak yoğrulur. Küçük somun büyüklüğünde yumaklar alınır, bu dörde bölünür. Parçalar birbirinden ayrılmaz, pişerken "içini çeksin" hamur olmasın diye. Piştikten sonra kavrulması için fırının soğuması gerekir. Fırının tava şöyle ölçülür. Bir kimse fırının içine elini sokar kırka kadar sayar. Eğer eli dayanıyorsa tamam demektir. Yaklaşık iki gün fırında kalır, ara sıra karıştırılır. İyi pişmeyen ve kurumayan peksimetlerin içi düğüm düğüm olur ki makbul sayılmaz.

© lezzetler.com tarif no:38994 • adı:Peksimet (Sivas) • gönderen:fincan • indirme tarihi:20.09.2024 - 14:13