



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BESMET (ADİYAMAN)

2 su bardağı mısır unu
4 su bardağı beyaz ekmek unu
2 paket kabartma tozu
Aldığı kadar süt
Aldığı kadar margarin
1 tutam tuz
1 tatlı kaşığı ceviz
1 tatlı kaşığı susam
1 tatlı kaşığı çörekotu
1 tatlı kaşığı dövülmüş rezene

Mısır unu ve normal unu, tuzu ve kabartma tozunu karıştırın, ortasını açın. Margarini ve sütü ortasına dökerek yoğurmaya başlayın. Hamur kulak memesi yumuşaklığına gelinceye kadar yoğurun, su eklemeyin. Son olarak ceviz ve rezeneyi koyun. Biraz daha yoğurduktan sonra tepsiye yayın. Üzerine susam, çörekotu serperek biraz yağ gezdirin. Önceden 180 derecede ısıtılmış fırında üzeri pembeleşinceye kadar pişirin.

Not: Besmet (peksimet) Adıyaman'da kahvaltıda ve çay saatlerinde tüketilir.
