



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPARTA PEKSİMETİ

Isparta İl Kùltür ve Turizm Mùdùrlùğü

1 kg Un
1,5 Paket Kuru Maya
1 Çorba Kaşığı Tarçın
1 Tatlı Kaşığı Toz Karanfil
1,5 Su Bardağı Sıvı Yağ - Tereyağı karışımı
Aldığı Kadar Su
2 Adet Yumurta

Tùm malzemeler karıştırılarak özlù bir hamur yapılır. 30 dakika mayalandırma için bekletilir. Hamurdan portakal büyüklüğünde bezeler koparılır. Yarım cm kalınlığında daire şeklinde açılır. Üzerine yumurta çırpılıp sürülür. Önceden ısıtılmış fırında 15 dakika pişirilir.

Not: Ramazan ayında sahurda yapılan bu çörek, yağ ile yoğrulduğundan dolayı çabuk bayatlamadığından önceleri hacca giderken hacı yollukları için hazırlanırdı.

