



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LEMİS (GÜMÜŞHANE)

Gümüşhane Valiliği

Malzemeler:

Un
tuz
ıspanak
pazı
patates
lor
maydanoz
yumurta
tereyağı

Yapılışı:

Derin bir kap içerisinde un su ile karıştırılarak hamur haline getirilir. Ağaç sini üzerinde hamur küçük yuvarlak parçalar halinde ayrılır. Ayrılan parçalar oklava ile yufka haline getirilir. Ayrıca ayıklanmış pazılar küçük küçük doğranarak bir kap içerisinde normal bir kıvamda haşlanır.

Haşlanan pazılar kevgirle süzöldükten sonra tavada tereyağı ve yumurta ile birlikte kavrulur. Hafifçe soğuduktan sonra açılan yufkaların yarıdan katlanmış şekilde üzerine yeteri miktarda serilir. Ve yufka üzerine katlanarak kenarları parmak uçlarıyla sıkıştırılır.

Normal ocak ateşi üzerine konan sac üzerine yeteri miktarda lemisler serilerek pişirilir. Pişirildikten sonra yemeye hazır hale gelen lemislerin üzerine yeteri miktarda tereyağı sürülerek servise sunulur.