



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MAYALI HAMURDAN PEREMEÇ (11.YY ORTA ASYA TÜRK YEMEĞİ)

Dr. Hamit Zübeyir Koşay

Malzeme:

1 kg. undan hamur yapmak için 20-40 gr. maya,  
2-4 çorba kaşığı yağ (tereyağı),  
İki su bardağı su veya (tercihan) süt,  
2-3 yumurta, 1 kg. kıyma, iki büyük soğan,  
Bir tatlı kaşığı şeker, bir çay kaşığı tuz, karabiber.

Yapılışı:

Her kg. una, 20-40 gr. civarında maya alınır ve maya ılık su veya sütün içine konulup kaşıkla iyice ezilir. Bunun içine hazırlanan unun 1/3 kısmı konur. Konan un, iyice süte yedirilir. Ondan sonra, üzerine biraz un serpilir ve ılık bir yerde 2-4 saat müddetince kabartılmaya bırakılır. Bu müddet zarfında hamur iki misli artmış olur, sönmeye yüz tutunca içine yağ, tuz, şeker ve arta kalan un ilave edilip hamur yoğrulur. Hazırlanan hamur tekrar ılık bir yere konur ve 1-2 saat bekletilir.

Peremeç yapmak için mayalı hamur 50-60 gr. parçalara bölünür. Bu parçalar komposto kabı büyüklüğünde açılır (oklava ile). İçine kıyma, soğan, tuz ve biber karıştırılmış kıyma konur. Et yayıldıktan sonra hamurun kenarları yukarıya doğru kaldırılıp büzülür.

Yapılan peremeçler, un serpilmiş tahtaya dizilir. Kabarınca kadar bekletilir. Kabaran peremeçler, kızgın yağda kızartılır. Tavaya konuş şekli açık tarafı alta gelecek şekildedir. Alt tarafı kızarıncaya çevrilir. Ağız açık olan yere tavadaki yağdan kaşıkla bir miktar konur.

Peremeç çukur tavada bol sıvı yağda kızartılır. Peremeç, sıcak olarak servis yapılır. Yerken içine ketçap veya arzuya göre sirke konabilir.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 19.10.2022