



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYASIZ HAMURDAN PEREMEÇ (11.YY ORTA ASYA TÜRK YEMEĞİ)

Dr. Hamit Zübeyir Koşay

Malzeme:

600-700 gr. un,

3/4 su bardağı su veya süt,

30-50 gr. şeker,

100-150 gr. yağ,

1-2 yumurta, kıyma, soğan,

1/2 çay kaşığı tuz, yeteri kadar karabiber.

Yapılışı:

Peremeç yapmak için malzemesinden hamur hazırlanır, 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.