



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEKSİMET (BURDUR)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Maya, ılık su içinde eritilir. İçine bir kaşık şeker konur. Hazırlanan mayaya iki ölçü süt, bir ölçü yağ, aldığı kadar un, bir tatlı kaşığı damla sakızı, bir tatlı kaşığı karanfil yeterince çörekotu ve tuz katılır; güzelce yoğrulur. Gerekirse su da katılabilir. Kulak memesinden biraz daha sert bir hamur yoğrulur. Hamurun üstü örtülür ve bir köşede bir saat kadar dinlenmeye bırakılır. Daha sonra hamurdan bezeler yapılır ve rulo şeklinde yuvarlanır. Üzerine çirpılmış yumurta sürülür, susam veya haşhaş ekilir. Fırında iyice kabarıp üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. Eskiden fırınlara özel olarak peksimet yaptırılır ve Hac dönüşü, Hacı'nın evinin damından peksimet atılırdı. Günümüzde eve ziyarete gelenlere, peksimetle birlikte zembem ve hurma ikram edilmektedir. Ayrıca il merkezindeki fırınlarda günlük olarak peksimet yapılmaktadır.

