PEKSİMET (MUĞLA)

Muğla Valiliği

Peksimet için somun ya da halka şeklinde pişirilen ekmek fırından çıkarılır, ikiye ya da üçe bölünür ve tekrar sıcak fırına verilir.
Ertesi sabaha kadar ekmekler fırında kalır. Fırından çıkarıldıktan sonra çuvala ya da kapaklı kovalara konularak saklanır.
Yemeklerde suya bandırılarak, çayın yanında kıtır olarak yenir.

Not: Kıtırak ve pesmet olarak da adlandırılan peksimet, kurutulan somun ekmeğinden yapılır. Bozulmaya karşı dayanıklı olduğu için eskiden uzun süre denizde kalan sünger avcıları ve balıkçılar için yapılırmış.

© lezzetler.com tarif no:131340 • adı:Peksimet (Muğla) • gönderen:ilksen • indirme tarihi:20.04.2024 - 08:43