



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEREMEÇ (KAZAN)

Aynur Akdemir

- 1 su bardağı ılık süt
- 1 yemek kaşığı toz maya
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı tereyağı (oda sıcaklığında yumuşamış)
- Alabildiğince un (kulak memesi yumuşaklığında olacak)
- İç harcı için:
- Yağsız dana kıyma
- 2 adet orta boy kuru soğan (incecik rendelenecek)
- 3 yemek kaşığı su
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- Kızartmak için:
- 1 su bardağı sıvı yağ

Önce derin bir yoğurma kabına ılık süt, toz maya, tuz, yumurta ve tereyağını koyup parmak uçlarıyla iyice karıştırılalım. Bu arada da unu yavaş yavaş ve azar azar ekleyerek kulak memesi yumuşaklığında bir kıvam elde edelim. Sonra unu eklemeyi bırakalım ve hamuru iyice yoğuralım. Hamuru toplayıp üzerine temiz bir mutfak peçetesi örtüp 30 dakika kadar dinlenmeye ve mayalanmaya bırakalım. Öte yandan iç harcı için yine derin bir kaseye içine kıymayla beraber rende soğanı koyalım. Üzerine tuz, karabiber ve suyu ekleyip köfte yapar gibi yoğuralım. Dinlenen ve mayalanan hamurdan kabuklu ceviz ölçülerinde parçalar koparalım. Yezgahın üzerini çok hafif unlayalım ve hamur bezesini bir çay tabağı büyüklüğünde elimizle ya da merdaneyle açalım. Tam ortasına kıyma karışımından 1 yemek kaşığı kadar koyalım ve hafifçe yayalım. Sonra elinizle hamurun kenarlarından 1 cm kadar içeri katlayarak bastıralım. Böylece kenarları içeriye katlanmış ortası boş kalmış bir hamur şekli elde etmiş olacağız. Öte yandan sıvıyağını tavaya aktaralım ve iyice kızınca peremeçleri kıymanın görüldüğü açık kısmı alta gelecek şekilde kızartmaya başlayalım. Peremeçleri tavaya koymadan önce üzerindeki unu silkeleyin (yağda yanmaması için). Öbür yüzü de kızarınca servis tabağına alalım. Bir taraftan da derin bir kabin içinde yoğurtla beraber hardal ve ketçabı karıştırıp iyice çırpalım. Peremeçlerin üzerine gezdirelim. yemeden önce bu yoğurtlu sosa batıralım ve bu şekilde ikram edelim.

