



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEREFET (TUNCELİ)

Tunceli Valiliği

1.5 kg. un
1 litre su
1 yemek kaşığı tuz
1 kg. tereyağı
½ litre ayran
5 diş sarımsak
Yapılışı

Derin bir kabin içine un elenerek konur. Tuz ve su ilave edilir. Elde edilen karışım iyice yoğrulur. İyice yoğrulan hamur yağlanmış fırın tepsisine konur. Fırına (eskiden odun ateşiyle hazırlanan ocağa) atılır. Hamurun altı ve üstü kızarıncaya kadar pişirilir. Piştikten sonra fırından çıkarılıp soğumaya bırakılır. Pişirilen hamurun üst kısmı yuvarlak bir şekilde kesilerek alınır ve bu kısım kapak olarak kullanılır. Pişirilen hamurun orta kısmı bir kaşık yardımıyla ufak ufak kazılır kazılan hamurlar aynen bir huni şeklinde tepelenir. Önceden hazırlanmış sarımsaklı ayran karışımı ve eritilen tereyağı sıra ile hazırlanan hamurun üzerine dökülür. Daha sonra sıcak sıcak servis yapılır.

Not: Soğanlısı ve kavurmalısı da yapılmaktadır.

