



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZERFET (SİİRT)

Malzemeler:

Un

Yağ

Maya

Şeker

Sarmısaklı yoğurt

Yapılışı:

Un leğenlerde yoğrulduktan sonra açılarak yuvarlak bir şekil verilir, şekil verildikten sonra, altına büyük taş yerleştirilmiş ve üzerine daha önceden ateş yakılarak hamuru pişirecek derecede ısıtılmış locına konur. Bunun üstüne sac konur ve sacın üzerine de tekrar ateş yakılır ve pişirmeye bırakılır. İyice piştikten sonra sacın altından çıkarılan bafkonun, üst kapağı açılır. İçi iyice eşilir ve ayrılan sıvanır. Daha sonra içinden çıkarılan ekmek parçaları ufalanarak tekrar içine doldurulur. Etrafına ayran, üzerine de kızartılmış tereyağı dökülür. Ve yemeye hazır hale gelir. Önceleri elle (baş parmak, işaret parmağı ve orta parmakla) yenirken şimdi kaşıkla yenmektedir.
