



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'in Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## PERÇEM



2 adet yumurta  
1 ay bardağı ılık su  
1 ay bardađı yođurt  
2 orba kaşığı ayçiçek yağı  
1 tutam tuz  
Alabildiđi kadar un  
Yađlamak için:  
16 orba kaşığı ayçiçek yağı  
İçi için:  
1 kase dövülmüş ceviz  
zeri için:  
8 orba kaşığı ayçiçek yağı  
Őerbeti için:  
2 su bardađı toz Őeker  
2 su bardađı su  
1 orba kaşığı limon suyu

- # İlk iŐlem olarak Őerbet hazırlanır; Őeker ve su kaynatılır. KoyulaŐmaya baŐlayınca limon suyu katılır, bir kaç dakika daha piŐirilir.
- # Hamuru hazırlamak için; su, yumurta, yoğurt ve yağ yoğurma kabına konur ve karıŐtırılır.
- # zerine tuz ve orta sertlikte kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamurun zeri kapatılır, 10-15 dakika dinlendirilir.
- # Süre sonunda hamur 4 eŐit parçaya ayrılır. Her parça unlu zeminde, oklavayla olabildiğince ince açılır.
- # Yüzeyine 4 orba kaşığı ayçiçek yağı sürülür. Sonra ceviz serpilir.
- # Yufka bu Őekilde hazırlandıktan sonra sağdan ve soldan merkeze toplanır, sonra yukarıdan ve aŐađıdan merkeze toplanır.
- # Yufka yonca görünümüne gelmiŐ olmalıdır. Daha sonra yaprak Őeklindeki kanatlar ortaya toplanır.
- # Peremler yağlanmış tepsiye konur. Üzerlerine 2'Őer kaŐık yağ sürülür.
- # Tepsi önceden ısıtılmıŐ 190 derece fırına verilir, kızarana kadar piŐirilir.
- # Fırından çıkar çıkmaz soğuk Őerbet gezdirilir.
- # 1 saat sonra peremler ters çevrilerek servise sunulur.

Not: Perem; Ankara bölgesine has, yöresel bir tariftir.