PERÇEM

2 adet yumurta
1 çay bardağı ılık su
1 çay bardağı yoğurt
2 çorba kaşığı ayçiçek yağı
1 tutam tuz
Alabildiği kadar un
Yağlamak için:
16 çorba kaşığı ayçiçek yağı
İçi için:
1 kase dövülmüş ceviz
Üzeri için:
8 çorba kaşığı ayçiçek yağı
Şerbeti için:
2 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu

İlk işlem olarak şerbet hazırlanır; Şeker ve su kaynatılır. Koyulaşmaya başlayınca limon suyu katılır, bir kaç dakika daha pişirilir.
Hamuru hazırlamak için; su, yumurta, yoğurt ve yağ yoğurma kabına konur ve karıştırılır.
Üzerine tuz ve orta sertlikte kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamurun üzeri kapatılır, 10-15 dakika dinlendirilir.
Süre sonunda hamur 4 eşit parçaya ayrılır. Her parça unlu zeminde, oklavayla olabildiğince ince açılır.
Yüzeyine 4 çorba kaşığı ayçiçek yağı sürülür. Sonra ceviz serpilir.
Yufka bu şekilde hazırlandıktan sonra sağdan ve soldan merkeze toplanır, sonra yukarıdan ve aşağıdan merkeze toplanır.
Yufka yonca görünümüne gelmiş olmalıdır. Daha sonra yaprak şeklindeki kanatlar ortaya toplanır.
Perçemler yağlanmış tepsiye konur. Üzerlerine 2'şer kaşık yağ sürülür.
Tepsi önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir, kızarana kadar pişirilir.
Fırından çıkar çıkmaz soğuk şerbet gezdirilir.
1 saat sonra perçemler ters çevrilerek servise sunulur.

Not: Perçem; Ankara bölgesine has, yöresel bir tariftir.