

Peremec

Malzemeler

2 bardak ilitilmis sut

1 paket yas maya

1 tatli kasigi seker

1 yumurta

1 tutam tuz

aldigi kadar un

ici icin:

400 gr kiyma

1 buyuk sogan (elle ve buyuk dogranmis)

Tuz,

Karabiber

biraz su

Yapilisi

Once mayayi ilindirilmis sutun icine seker ile birlikte koyup cozdurun, daha sonra tum malzemeleri unla birlikte yogurun, kulak memesi kivamina gelince bir kenarda nemli bezle dinlendirin.

Ic malzemelerini biraz su ile birlikte karistirin cunku icinin biraz sulu olmasinda yarar var.

Hamuru acacaginiz satihi unlayin, hamurdan yumruktan biraz kucuk toplar koparip bunlari bir kahvalti tabagi buyuklugunde acin. Isterseniz yarim ay, isterseniz resimde gordugunuz ortasi acik sekilde kapatın ve kizdirdiginiz yagda kizartip, altin rengini alinca hemen cikarin, kagit havlu uzerine alin, biraz tutulabilir hale geldiginde fazla bekletmeden dilerseniz ayran ile servis yapin, afiyet olsun.....