



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

GÖCE AŞI (BULDAN DENİZLİ)

Yard. Doç. Dr. Ramazan GÖKÇE

Öncelikle göcelik un öğütülür (Bu aslında tarhanalık undur.). Sonra bu un yavaş yavaş su yedirilerek pisirilir. Yeterli kıvama gelince su ilave etmeye son verilerek bir miktar toz kırmızı biber konulur ve dibi tutturulmadan kaynatılır. Kaynamakta olan karışıma gereği kadar tereyağ (1 kg göce için 250 gr tereyağ yeterlidir) ilave edilerek kaynatmaya devam edilir. Keskek kıvamına gelince pisirmeye son verilir ve üzerine sarımsaklanmış süzme yogurt dökülerek yenilir.

Not: Hazırlanmasında kullanılan yağ miktarına bağlı olarak ağır bir yemektir. Eskiden özellikle soğuk kış günlerinde yapıp yenilen bir yemek olduğu ifade edilmistir.