



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÖMME (BİNGÖL)

Bingöl İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Un
Tuz
Su
Pestikan (süzme) veya ayran
Tereyağı
Sarımsak

Un tuz ve su ile oldukça sert bir hamur yoğrulur. Fırın tepsisine konur. Hamur sert olduğu için elle bastırılarak yayılır. Kimi ilçelerde hamurun içine yarma da konur. (Eskiden bu hamur ocak içinde ateşin altına gömülerek pişirilirdi. Ocağın külü çekilir hamur konur üstüne sac kapatılır . Sacın üstüne çekilen köz dökülür ekmeğe öyle pişirilmiştir.) Hamur 180 dere ısıdaki fırında pişirilir. Soğuyunca ekmeğe ufak ufak doğranır. Servis tabağına alınır. Pestikeni eritilir. Ocakta karıştırılarak hafif ısıtılır içine sarımsak konur. Tereyağı kızdırılır. Ufatılmış ekmeğin üstüne önce ayran sonrada tereyağı gezdirilir. Hoşafıyla servisi güzel olur.

