



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 ekmek öyle pişirilmiş.) Hamur 180 dere ısıdaki fırında pişirilir. Soğuyunca ekmek ufak ufak doğranır. Servis tabağına alınır. Pestiken eritilir. Ocakta karıştırılarak hafif ısıtılır içine sarımsak konur. Tereyağı kızdırılır. Ufatılmış ekmeğin üstüne önce ayran sonrada tereyağı gezdirilir. Hoşafra servisi güzel olur.

