



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÖMME (EKMEKLİ ET)

MALZEMELER

1 kg kuzu kuşbaşı et
1 tatlı kaşığı salça
1 çay kaşığı pul biber,
karabiber, tuz
Hamuru için:
20 gram yaş maya (kibrit kutusunun yarısı kadar)
1 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 tutam tuz
1 çorba kaşığı yumuşak margarin
Alabildiğince un

YAPILIŞ TARİFİ

Kuşbaşı eti, 1 tatlı kaşığı salçayı, pul biberi ve karabiberi tencereye aktarın. Yeterince tuz serpin. Tencerenin kapağını sıkıca kapatın. Kısık ateşte kendi suyuyla pişirin (Eğer et pişmediyse yarım su bardağı sıcak su ekleyebilirsiniz).

Hamur için maya, 1 su bardağı süt ve 1 tatlı kaşığı tozşekeri bir kapta karıştırın. Mayanın erimesini sağlayın. Tuz ve yumuşatılmış margarini ekleyin. Bu malzemenin aldığı kadar unu ekleyin. Yumuşak ve ele yapışmayan bir hamur elde edene dek yoğurun.

Hamuru yoğurduktan sonra mayalandıracağınız kabı yağlayın. Hamuru içine koyun, 1 saat bekletin. Elinizi unlayıp, hamuru unlu tezgaha alın.

Hamuru önce elinizle sonra oklava ile açın. Eti ortasına yerleştirin.

Yuvarlak olacak şekilde kapatın. Hamurun her tarafının eşit kalınlıkta olmasına dikkat edin. Üzerine yumurta sarısı sürüp, susam serpin.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarıncaya dek pişirin. Sıcak servis yapın.