



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÖMME (ELAZIĞ)

TKDK Elazığ İl Kordinatörlüğü

Un
Hamur mayası
Tuz
Salça
Yağ
Maydanoz
Soğan
Bulgur
Donmuş kavurma veya kıyma
Sıcak su
Ayrar

Hamuru yumurta büyüklüğünde toplara böldükten sonra oklava yardımıyla hamur toplarını yufka haline (tepside taşmayacak şekilde) getiriyoruz. Bu yufkalar tepsiye serilmeden önce tepsinin altına fırça yardımıyla yağ sürülür. Ve ilk yufka tepsiye serilir. Bu yufkanın üstüne yağ gezdirilir. Üstüne bir yufka daha serilip yağladıktan sonra hazırlanan karışımın le ayarı ve göz ayarıyla bir miktar serpilir ve bu şekilde 6 kat yapılır. Tekrar en üst katı yine en altta ki gibi iki kat yufkayla kapatıp bıçak yardımıyla tepsinin içinde iz bırakacak şekilde dilim çizgileri çizeriz. Daha sonra sıvıyağ ve ayrar bir kaptaki karıştırılır ve en üstte gezdirilir. (bu son işlem yemeğin iyice kızarmasına yardımcı olur ve farklı bir tad verir). Fırında 200 derece sobada ise çok kızgın olmayan ateşte pişirilir. Pişirdikten 15 dakika sonra servis yapılır.

Not: Elazığ ilinin yöresel yemeği olan gömme, genellikle kış mevsiminde sofraları süsleyen hamur işi bir yemeğimize. Elazığ köylerinde kışın zorlu geçtiği yerlerde eskiden beri köylülerin sonbahar döneminde kavurma ihtiyacını temin edip bu kavurmayı kış mevsiminde bastıkları kaptan yemeklere katmak için çıkarmalarıyla paralel olarak gömme yemeği de sofraların en asil yemeği olarak yerini alır. Genellikle dana kavurması tercihen damak tadına daha uygun olur. Kışın zorlu geçtiği yerlerde şehirle ulaşım zor olduğundan erzaklar önceden depolanır. Kasaptan kıyma alma imkanı bulunmadığından dolayı kış için hazırlanan kavurma bıçakla inceltip ufak parçalara ayrılır. Bu yemeğimiz yüksek rakımlı serin yerlerde yaz mevsiminde de tüketilir ama günümüzde insanların tükettiği yemekleri beden gücünü kullanacak işlerde çalışarak yakmadıkları için bu yemeğimiz yaz mevsiminde pek tüketilmez. Yemeğin hazırlanışında kullanılan bütün gıda malzemesi tamamen organiktir.

