GÖMME (ELAZIĞ)

Elazığ Valiliği

1500 gr un (kepekli un)
750 gr kıyma veya kavurma
200 gr ceviz
100 gr tereyağı
Pul biber
Tuz

Kepekli una bir miktar su ilave edilerek kulak memesi yumuşaklığında hamur yapılır.
Ayrı bir kapta kıyma veya kavurma bir miktar kavrulur.
Soğan küçük küçük doğranarak yine ayrı bir kapta kavrulup su ilave edilerek hafifçe pişirilir.
Pembeleşmeyecek şekilde soğan, kavrulan kıymaya veya kavurmaya eklenerek isteğe bağlı olarak pul biber katılır.
Ceviz havanda dövülür.
Fırın tepsisinin altı yağlanır. Daha önce hazırlanan hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar alınarak serilir.
Üzerine hazırlanan kıyma veya kavurma soğanlı harçtan yapılır. Harcın üzerine bir yufka daha serilip bu yufkanın üzerine ise dövülmüş ceviz serilir.
Böylece bir harçlı, bir ceviz olmak üzere 25-30 adet olacak şekilde hazırlanır.
En üste gelecek yufka biraz kalınca açılıp yayıldıktan sonra üzeri hafifçe yağlanıp bıçakla ortadan ikiye bölünerek fırına atılır , altı ve üstü kızarınca fırından çıkarılıp en üsteki kalın yufka kaldırılır.
Çatalla kazınarak tabağa konulmadan tepsi içerisinde servis yapılır.



© lezzetler.com tarif no:40372 • adı:Gömme (Elazığ) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:26