



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GÖMME (ELAZIĞ)

1.5 Kg. un  
750 Gr. kıyma veya kavurma  
200 Gr. ceviz  
750 Gr. soğan  
100 Gr. tereyağı  
Bir miktar pul biber  
Tuz

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

