



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 altı 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.

