



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ GÖMEÇ (ZONGULDAK)

Milli Eğitim Bakanlığı

10 su bardağı un
400 gram ceviz içi
2 su bardağı. Sıvı yağ
1 küçük yaş maya [42 gr]
1 tatlı kaşığı tuz
½ yemek kaşığı şeker
Üzeri için:
2 adet yumurta
2 yemek kaşığı sıvı yağ

Un, maya, tuz şeker ve ılık su ile hamur yoğrulur, mayalandırılır.

Mayalanan hamurdan 12 parça beze yapılır, her beze açılır.

Açılan yufkalar yağlanır.

Yufka ikiye bölünür, her bir parçaya ceviz içi serpilir.

Yuvarlak olan kısımdan başlayarak rulo yapılır. Tepsinin ortasından başlayarak sarık şeklinde sarılır.

Yumurta ve yağ çırpılarak tepsideki gömecen üzerine sürülür.

15 dakika tepside mayalandırılır.

Önceden ısıtılmış fırında, 175 derecede 30 dakika pişirilir.

Not: Eskiden odun fırınlarında pişirme işlemi yapılıyordu.

