



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖKELEKLİ SAC GÖMESİ (ELAZIĞ)

Elazığ il Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Hamuru için:

500 gr un

1 tatlı kaşığı tuz

1 çay kaşığı yaş maya

Su

İçi için:

500 gr Çökelek

4 adet büyük boy kuru soğan

Maydanoz

Pul biber

Yağlamak için:

Tereyağı

Bir yoğurma kabına un, tuz, su ve maya eklenir.

Kulak memesi kıvamında bir hamur yoğrulur.

Yoğrulan hamur nemli bir bezle kapatılarak 15 -20 dk dinlendirilir.

Soğanlar yemeklik olarak doğranır.

Maydanozlar doğranır bir kaptaki soğan ve çökelekle karıştırılıp iç harcı hazırlanır.

İsteğe bağlı olarak içine pul biber de eklenebilir.

Hazırlanan hamurdan mandalina büyüklüğünde bezeler alınarak yufka açılır.

Açılan yufkalardan 1 adet alınır ve üzeri tereyağı ile yağlanır.

Yağlanan yufkanın üzerine 2. kat yufka serilir üzeri yağlanır ve iç harcı koyulur.

İç harcı koyulan yufkaların üstüne arası yağlanmış 2 kat daha yufka serilir.

4 kat olan yufkaların üzerine tekrar kalan iç harç koyulur.

İç harç koyulan 4.kat yufkanın üzerine üzeri yağlanan 2 kat daha yufka serilir.

6 kattan oluşan yufkaların kenarları el ile kıvrılır ve ocak sacında kısık ateşte pişirilir.

Pişen patilalar sıcak iken üzerine tereyağı sürülür ve servis edilir.

