



## GAMA (YENİPAZAR AYDIN)

Yenipazar Belediyesi

1 kg pırasa  
5 adet kırmızıbiber  
1/2 kilo un  
4 yemek kaşığı toz biber  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 çay bardağı zeytinyağı  
1 kibrit kutusu maya veya 1 tatlı kaşığı kuru maya  
Tuz

Mayanın üzerine 1 su bardağı ılık su koyulur. Mayayla unu biraz karıştırdıktan sonra içine zeytinyağı, tuz, 1 tatlı kaşığı şeker karıştırılır. Malzemelerin üzerine un ilave edilir. Kulak memesi kıvamına getirilir. Pırasa ve kırmızıbiberler ince ince doğranır. Hazırlanan hamurun içine eklenerek hamurla birlikte karıştırılır. Hamur orta büyüklükte yuvarlak halinde açılır. Fırın 200°'ye ayarlanarak sıcak fırına sürülür. Gamalar piştikten sonra yumuşak olması için üzerine zeytinyağı sürülür. Arzu edilirse zeytinyağıyla servis edilir.

Not: Yöremizde Gama nohut mayasıyla hazırlanan hamurdan yapılır.

