



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GâVMA (SAMSUN)

Samsun Kùltür ve Turizm Mùdùrlùğù

Yufka 4 Adet

Un 1,5 Kg.

Yaş maya 50 Gr.

Çökelek (ayran çökeleğì) 250 Gr.

Tereyağı 100 gr.

Tuz Yeteri kadar

Ilık suyla eritilen pakmaya, tuz ve unla yoğrularak yarı akışkan kıvamında bir hamur haline getirilir. Hazırlanan bir bez örtü ile örtülerek bir süre mayalanmaya bırakılır. Daha sonra pişirilecek fırın tepsisi yağlanır ve içine bir yufka serilir. Mayalanmış hamurun yarısı bu yufkanın üzerine ince bir şekilde yayılır. Hamurun üzerine bir yufka daha serilir. Bunun üzerine de çökelek yayılır. Tereyağı eritilerek çökeleğin üzerine dökülür. Tekrar bir yufka serilir. Daha sonra üzerine geri kalan mayalanmış hamur serilir. Son yufkada hamurun üzerine yayılır. Üzerine biraz yağ serpiştirilir. Hazırlanan bu tepsi kabarması için yarım saat mayalanmaya bırakılır. Pişirmek için daha çok köy fırını (ateş fırını) tercih edilir. Isıtılmış fırında 40 dakika pişirilir. Fırından çıkınca üzerine sert olmaması için su serpilir ve tepsi büyük bir bezle sarılır. 10-15 dakika sonra dilimlere kesilerek ayranla servise sunulur.

