



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GAZAYAKLI GÖMME BÖREK (KOCAELİ)

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi

Yumurta 2 adet
Süt 1 çay bardağı
Yoğurt 2 çorba kaşığı
Zeytinyağı 1 çay bardağı
Yufka 2 adet
İçi için:
Soğan 1 adet
Gazayağı 1 kilogram
Margarin 1 çorba kaşığı
Beyaz peynir 200 gram
Pul biber 1 tatlı kaşığı
Çörekotu 1 tatlı kaşığı

Öncelikle gazayaklı karışım hazırlanır. Bunun için gazayakları yıkanır, doğranır. Margarin, tavaya koyulup eritilir. Küçük küçük doğranan soğanla gazayakları yağda çevrilerek kavrulur. Gazayakları pişince tencere ocaktan alınır. Peynir ve pul biber eklenip karıştırılır. İç ılımaya bırakıldıktan sonra 2 adet yumurta, 1 çay bardağı süt, 1 çay bardağı zeytinyağı ve 2 çorba kaşığı yoğurt derin bir kaptan iyice çırpılır. Hazırlanan bu karışımdan alınan bir miktar, orta boy fırın tepsinin her tarafına sürülür. Yufkanın bir tanesi, kenarları dışarıda kalacak biçimde tepsiye yerleştirilir. Diğer yufka parçaları ve yarısından azı tepsiye, yayılan yufkaların üzerine koyulur. Üzerine yumurtalı karışımdan sürülür. Yufkanın üzerine gazayaklı harcın tümü yayılır. Kalan parçalanmış yufkalar da yerleştirilir. Tekrar yumurtalı karışım sürülür. Kenarları sarkan yufkalar tepsinin içine katlanır. Kalan karışım da üzerine sürülür ve çörek otu serpilir. Önceden ısıtılan çok sıcak fırında 40 dakika pişirilir ve ılıdıktan sonra servis yapılır.

