



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GAZAYAKLI GÖMME (KOCAELİ)

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi

Gazayağı ½ kilogram
Sıvı yağ ½ çay bardağı
Soğan 1 adet, orta boy
Yağsız kıyma 200 gram
Maydanoz ¼ demet
Tuz 1 tatlı kaşığı
Karabiber 1 tatlı kaşığı
Yufka 3 adet
Margarin 1 çorba kaşığı

Gazayakları yıkanır ve suyunun iyice süzülmesi için süzgeçte (kevgirde) bekletilir. Sıvı yağ ile küçük küçük doğranmış soğan ve kıyma kavrulur. Ardından suyu süzülen gazayaklarının sap kısımları doğranıp eklenir. 3 dakika kadar kavrulur. Kavurma süresi bittikten sonra gazayağı yaprakları da eklenip kavurmaya devam edilir. Ateşten almadan 1 dakika önce kıyılan maydanoz, tuz ve karabiber eklenir. Ocaktan alındıktan sonra soğutulur. 1 yufka serilip ortasına gazayaklı harç koyulur. Yufkanın kenarları karşılıklı bohça şeklinde kapatılır. Elde edilen gazayaklı yufkalara çok az margarin sürülür ve tavada arkalı-önlü pişirilir. Diğer iki yufka da aynı işlemlerden geçirildikten sonra üzerlerine tereyağı sürülüp servis yapılır.

