GÖLLEME (KIRIKKALE)

Ahiler Kalkınma Ajansı

10 su bardağı un
2 yemek kaşığı kuru maya
1 yemek kaşığı toz şeker
1 çay bardağı ılık yoğurt suyu
1 su bardağı pekmez
1 yemek kaşığı tereyağı
1 kâse ceviz (isteğe bağlı)

Gölleme için ilk önce bazlamalar yapılır.
Un, kurumaya, toz şeker ve yoğurt suyu karıştırılıp çok yumuşak bir hamur elde edilir.
Üzeri streç film ve bez ile kapatılarak yaklaşık 2 saat kadar mayalan maya bırakılır.
Mayalanan hamurdan 10 adet beze yapılır.
Bezelerin de üstü kapatılarak 15 dakika daha dinlendirilmeye bırakılır.
Bazlama tahtası ile kenarlarına hiç dokunulmadan açılan bazlama hamurları ısıtılan sacda göz göz olana kadar, her iki yönü de alt üst edilerek pişirilir. Bazlamalar soğuduktan sonra küp küp kesilir.
Bir kapta tereyağı eritilir. Eritilen tereyağına pekmez ilave edilir ve yaklaşık 2 dakika ısıtılır.
Küp küp doğranan bazlamalar servis tabağına alınır ve üzerine ısıtılan tereyağlı pekmez karışımı dökülür ve karıştırılır. İsteğe göre üzerine ceviz eklenerek tüketilir.

Not: Pekmez, ülkemizde bağcılığın yaygın olduğu yerlerde ve İç Anadolu mutfağında, üzümün kışın da tüketilebildiği hâliyle yeni bir ürüne dönüşerek değerinin artırıldığı bir işleme yöntemidir. Bu ürün kahvaltılarda tüketildiği gibi yemeklerin hazırlanmasında ve sunumunda da kullanılmaktadır. Bölgede ise “batırma” ve “yağ pekmezi” olarak da bilinen, gölleme olarak gerek yeni yapılan bazlama ile gerekse daha önceden yapılmış bazlamanın değerlendirilmesiyle hazırlanabilen bir yemek bulunmaktadır. Bu tatlı genelde sahurda yenilmektedir.