



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÖMBE (AMASYA)

Amasya Valiliği

1 kg. un
1 su bardağı ceviz
1 çay bardağı dövülmüş haşhaş
1 küçük paket yaş maya
Tuz
1 tatlı kaşığı toz şeker
Üzerine sürmek için 1 yumurta sarısı

Malzemeler ılık suyla yoğrulur. Mayanın kabarması beklenir. 1-1,5 saat dinlendirilir. Hamur ikiye ayrılır. Bir tanesi yağlanmış tepsiye yayılır. Ortasına harç konular. Diğeri harcın üzerine yayılır. Hamur tepsinin içinde bohça şeklinde kapatılır. Tepsi içinde biraz mayalanmaya bırakılır. Hamur kabardıktan sonra üzerine yumurta sarısı sürülür. Fırında kızartılır. Dilimlenerek servis yapılır.

