



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÖMME (BİNGÖL)

Malzemesi

2 su bardağı un

Aldığı kadar su

2 su bardağı yoğurt

2 çorba kaşığı tereyağı

4 diş sarımsak

Unu hamur yoğurma kabına alıp su ekleyerek yoğurun. Kalın ve yuvarlak bir ekmek şekli verin. Fırın tepsisini hafifçe yağlayıp hamuru tepsiye yayın. Önceden ısıtılmış 180-200 dereceye ayarlı fırında 40 dakika pişirin. Pişen ekmeği fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Yoğurda koyu ayran kıvamını alacak kadar su ekleyip çırpın. Sarımsakları ezip ayrına ekleyin ve iyice karıştırın.

Ekmeği ufak ufak doğrayıp genişçe bir tabağa alın. Üzerine sarımsaklı ayranı gezdirerek dökün. Tereyağını tavada eritip ayrınlı ekmeklerin üzerine gezdirin. Hoşaf eşliğinde sıcak olarak servis yapın.