



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÖMME (BİNGÖL)

1 Kg. un
1 kg. ayran
1/2 kg. tereyağı
Sarmısak

Özellikle kış mevsiminde yapılan ilimize özgü bir yemek çeşididir. Kullanılan malzemeye göre bir kaç isim alır. Asıl gömme killi topraktan yapılmış özel bir ocakta pişirmekle beraber bazan iki sac arasında pişirilir. Hazırlanan hamura (mayasız olacak, sadece un ve suyla yoğrulacaktır) ocağın büyüklüğüne göre kalın ve yuvarlar bir ekmek şekli verilir. Kızgın ocağın tabanı temizlendikten sonra ocağa konur. Üzerine sac kapatılır, ateşle örtülür ve pişirilmeye bırakılır. İyiye pişirilen ekmek çıkarılır. Biraz soğutulur ve geniş bir kabın içine ufak ufak doğranır. Üzerine sarımsaklı ayran dökülür. Ayrıca bir tavada eritilen kızgın yağ dökülerek hoşafı birlikte servis yapılır.

