



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## GÖMME (ÇANKIRI)

Çankırı Meslek Yüksek Okulu

- 5 adet iri patlıcan
- 2 baş soğan
- 8-10 adet sivri biber
- 4 adet domates
- 1 demet maydanoz
- 1 adet limon
- 2 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay bardağı zeytinyağı

Patlıcanlar fırında, ocakta veya tavada közlenir.

Kabukları soyulur, uzun süre bekleyecekse tuzlu, limonlu suya konur.

Domateslerin kabukları soyularak küçük küp şeklinde, biberler de ince ince doğranır.

Maydanoz yıkanır ve kıyılır. Patlıcanların suyu iyice sıkılır, kağıt havlu arasında kurulanıp tahta üzerinde kıyılır.

Domates, biber ince kıyılmış soğan karıştırılıp iyice kıyılır.

Servis tabağına alınıp, tuz limon zeytinyağı, arzu edilirse kırmızı pul biber, limon suya konup servis yapılır.

---