GÖMBE (ELAZIĞ)

Hamuru için:
2 kg. un
Tuz
Su
İçi için:
Yarım kg. küçük doğranmış dana eti
8-10 baş soğan
Tuz
Karabiber
Pul biber
Sıvı yağ

İlk önce hamurumuzu hazırlıyoruz. Tüm malzemeleri karıştırıp ele yapışmayacak bir hamur hazırlıyoruz. Sonra iç harcımızı hazırlıyoruz minik doğranmış etimizi ocağa alıp üzerine çıkacak kadar su koyup haşlıyoruz, etler suyunu çekince 1 su bardağı sıvı yağ ekleyip soğanları minik minik doğrayıp ilave ediyoruz. Son olarak tuz, karabiber ve pul biber ekleyip kavrulan iç harcımızı soğumaya bırakıyoruz. Dinlenen hamurumuzu açmaya geçiyoruz. Mandalina büyüklüğünde beze koparıp oklava ile yufkalar açıp arasına iç malzemeden ilave ediyoruz. Sadece son kat için portakal büyüklüğünde beze ayırıyoruz. Biraz kalın bir yufka yapmamız gerekiyor kapak olacağı için. Gömbenin üzerine elinizle iki kaşık yoğurt sürüp önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişiriyoruz.

© lezzetler.com tarif no:157531 • adı:Gömbe (Elazığ) • gönderen:Doctor • indirme tarihi:02.05.2024 - 06:48