



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

GÖMME (ELAZIĞ)

Elazığ il Kültür ve Turizm Müdürlüğü

İçi için:

500 gr kıyma

1 kg kuru soğan

200 gr ceviz içi

2 yemek kaşığı tereyağı

2 yemek kaşığı küncü ezmesi

Tuz

Hamuru için:

1,5 kg un

1/2 kg kepekli un

Su

Tuz

Üzeri için:

150 gr tereyağı

Bir tencereye kıyma konur suyu çekinceye kadar kavrulur.

Kavrulan kıymaya yemeklik doğranan soğanlar ve tereyağı eklenir.

Soğan ve kıymalar yeterince kavrulur.

Sonra küncü ezmesi ve tuz ilave edilir, karıştırılarak ocaktan alınır.

Dövülmüş ceviz içleri harca eklenerek soğumaya bırakılır.

Una bir miktar tuz ve su ilave edilerek kulak memesi yumuşaklığında hamur yapılır.

Derince bir tepsinin altı yağlanır.

Daha önce hazırlanan hamurdan kalın bir yufka açılır ve tepsinin altına yerleştirilir.

Üzerine hazırlanan iç harçtan bir miktar alınarak kaşık yardımı ile yayılır.

Daha sonra yayılan harcın üzerine bir yufka daha açılarak serilir.

Serilen yufkanın üzerine tekrar iç harçtan az bir miktar yayılır.

Bu işlem, tepsiye göre bir yufka bir harç olmak üzere 10-15 defa tekrarlanır.

Son yufka serildikten sonra üzerine harç bırakılmaz.

En son kalın bir yufka daha açılır ve gömmenin üzeri kapatılır.

180 - 200 derecelik fırında üstü iyice kızarıncaya kadar pişirilir.

Kızarıncaya fırından çıkartılıp en üsteki kalın yufka kaldırılır.

Bıçak veya kaşık yardımıyla küçük küçük kazınarak, doğranır.

Bir tavada kızdırılmış tereyağı hazırlanan gömmenin üzerine gezdirilir.

Tabağa koymadan tepsi içerisinde servis yapılır.

Not: Elazığ'ın yöresel ziyafet ve düğün yemeği olan Gömme; eskiden büyük ve derin sinilerde yapılır, üzeri sini veya teşt ile kapatılır ve köz ateşine gömülerek pişirilirdi. Köz ateşine gömülerek pişirilmesinden dolayı Gömme olarak adlandırılmıştır. Elazığ'ın Gömme ve gömme gibi yöresel yağlı yemeklerinin yanında, alıç sirketi ve bağ pekmezi ile hazırlanan geleneksel şerbet içilir. İsteğe bağlı olarak kıyma yerine kavurmalı da yapılabilir. Kavurmalı Gömmede küncü ezmesi yerine 1 çay bardağı ıslatılmış ince bulgur koyulur.



© lezzetler.com tarif no:167510 • adı:Gömmö (Elazığ) • gönderen:Gül • indirme tarihi:09.04.2025 - 01:46