



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÖMME (İLİÇ ERZİNCAN)

Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı

Hamuru için:

2 su bardağı süt

1 adet yumurta

1 su bardağı sıvı yağ

1 çay bardağı yoğurt

1 paket kabartma tozu

1/2 adet limonun suyu

1 çay kaşığı tuz

Hamurun yediği kadar un (hamur kulak memesi kıvamında olacak)

İçi için:

1,5 su bardağı sıvıyağ

3 su bardağı şeker

2 su bardağı kuru üzüm

3 su bardağı ceviz içi

Süt, yumurta, sıvı yağ, yoğurt, kabartma tozu, limon suyu, tuz ve un bir kap içerisinde kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğrulur ve hamur 10 dk. dinlendirilir.

Dinlendirilen hamurdan yumurta büyüklüğünde yumaklar elde edilir.

Elde edilen hamur parçaları baklavalık yufka olacak şekilde açılır.

Elde edilen yufkalar altı yağlanmış bir tepsiye bir katına şeker ve yağ, diğer katına ceviz ve üzüm serpilecek şekilde dizilir.

Bütün yufkalar bu şekilde tepsiye dizildikten sonra önceden 180° C'de ısıtılmış fırında tepsinin üzeri kızarana kadar pişirilerek servis edilir.

