



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÖMME

2 su bardağı un
1 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
bir miktar pestikan
1 kase (süzme) veya ayran
4 yemek kaşığı margarin
3 diş sarımsak

Un tuz ve su ile oldukça sert bir hamur yoğrulur. Fırın tepsisine konur. Hamur sert olduğu için elle bastırılarak yayılır. Hamur 180 dere ısıdaki fırında pişirilir. Soğuyunca ekmek ufak ufak doğranır. Servis tabağına alınır. Pestiken eritilir. Ocakta karıştırılarak hafif ısıtılır içine sarımsak konursaana margarin eritilerek kızdırılır. Ufatılmış ekmeğin üstüne önce ayran sonrada kızdırılan margarin gezdirilir. Sıcak servis yapılır.