



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÖMME

500 gr un
1 paket kabartma tozu
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Su
Tuz
Sosu için:
500 gr yoğurt
125 gr tereyağı
3 diş sarımsak
Tuz
Kırmızı biber

Yoğurma kabına unu, kabartma tozu, zeytinyağını azar azar su ilavesi ile sert bir hamur yapın. Yağlanmış tepsiye hamuru yayın. Önceden ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirin. Soğuduktan sonra üzerinden bir kapak açıp içini boşaltın. Parçaları ufalayıp tekrar içine doldurun. Tereyağını eritin üzerine gezdirin. Yoğurdu biraz su ile açın sarımsakları ilave edip karıştırın. Pişirdiğiniz hamurun üzerine döküp kırmızı biber serpin ve servis yapın.