



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÖMME (TUNCELİ)

Çemişgezek Belediyesi

Malzemesi:

1 kg un

1 kg ayran veya yoğurt

500 gr. tereyağı

2 baş sarımsak

Yapılışı:

Özellikle kış mevsiminde yapılan, ilçemize özgü bir yemek çeşididir. Asıl gömme, killi bir topraktan yapılmış özel bir ocakta pişirilmekle beraber bazen iki saç arasında da pişirilir. Hazırlanan hamura (mayasız olacak) ocağın büyüklüğüne göre kalın ve yuvarlak bir ekmek şekli verilir. Kızgın ocağın tabanı temizlendikten sonra ocağa konur, üzerine saç kapatılır, ateş örtülür ve pişirilmeye bırakılır. İyice pişirilen ekmek çıkarılıp soğutulduktan sonra, orta kısmı tabak şeklinde oyulup ekmekler ufaltılır (küçük küçük doğranır) oyulan kısma yerleştirilir. Kenarlarına sarımsaklı yoğurt dökülür. Gömmenin üst kabuğu yuvarlak şeklinde kesilerek ortası delinir. Ufalanmış gömmenin üst tepesine konur üzerine eritildiği kızgın tereyağı dökülür.

Not: Yöremizde hazırlanan en eski yemeklerden olan gömme değişik hazırlama ve servis şekillerine göre zılfet, borani, parçaç, deve lokması gibi isimler alırlar. Ayrıca bulgurlu ve içli gömme çeşitleri de mevcuttur.