



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GÖMME (TUNCELİ)

250 gram tereyağı  
500 gram un  
500 gram tam buğday unu  
1 paket kabartma tozu  
Alabildiği kadar su  
1 kilogram yoğurt  
5 diş sarımsak  
1,5 tatlı kaşığı tuz

Karıştırma kabında un ve tam buğday unu karıştırılır.

1 paket kabartma tozu eklenir.

Alabildiği kadar ılık su ile hamuru yoğrulur.

Gevrek olması ve içinin rahat oyulabilmesi için hamur olabildiğince sert olmalıdır.

Hazırlanan hamur yağlanmış tepsiye alınır.

Bastırılarak yayılır.

Hamurun içli olmasını sağlamak için hamur çok bastırılmaz.

Üzeri yağlanarak fırında kızarana kadar pişirilir.

Pişince ilk sıcaklığı çıkınca üzerindeki sert kabuk kapak gibi kesilerek çıkarılır.

İçi kaşıkla oyulur ve iyice ufalanır.

Daha sonra içine doldurulur.

Kabuklar da doğranarak kule şeklinde üzerine konur.

Sosu için sanayağı eritilir.

Diğer taraftan yoğurt biraz sulandırılarak ezilmiş sarımsak eklenir.

Ocakta biraz ısıtılarak gömmenin üzerine önce tereyağı daha sonra da kenarlarına ayrı döküle servis yapılır.