



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GURMITİ (BİLECİK)

Ebubekir Yılmaz - Burak Çıtak

Un, su, tuz ile hamur yoğrulur, 30 dakika dinlenmeye bırakılır.

Küçük parçalar halinde doğranan tavuk yağ koyulan tavada kavrulur, daha sonra ince doğranmış soğanlar eklenir, soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur, salça ve su karıştırılarak hazırlanan sos tencereye katılır, çok akışkan olmayacak hale gelene kadar kaynatılır.

Dinlenen hamur 10 bezeye ayrılır. Bezeler açılır üzerlerine yağ tereyağı sürülür.

Yağlanan bezeler üst üste birleştirilir ve bir daha açılır.

Açılan hamur ikiye bölünür ve hamurun yarısı tepsiye yerleştirilir.

Üzerine tavuklu harç konur ve hamurun kalan diğer yarısı ile üstü kapanır.

Üzerine yumurta sarısı sürülüp fırında pişirilir.
