



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖME (GÜMÜŞHANE)

Gümüşhane Valiliği

Malzemeler:

Taze dut

toz şeker

bal

süt

un

ceviziçi

fındık içi

fıstığıçi

Yapılışı:

Dutlar büyük bir kazan içerisinde kaynatılır. Daha sonra posası süzülerek suyu çıkarılır ve herle elde edilir.

Cevizler ipe dizilir. Ceviz yerine fındık içi de kullanılabilir.

Ocak yakılarak kazana su konulur. Başka bir kazana şıra da denilen su konulduktan sonra, daha önceden hazırlanan un, şıra ile karıştırılır. Bu karışım bir tokaç yardımıyla yapılır. Devamlı olarak karıştırılan bulamaca süt veya bal eklenerek karıştırılmaya devam edilir. Bu karıştırma işlemine belli bir kıvama gelinceye kadar devam edilir.

Köme herlesinin en iyi şekilde olması için bu karışımın dibine tutmaması gerekir. Hazırlanan ipe dizilmiş cevizler herleye batırılır ve kurutulur bu işlem 3-4 defa tekrarlanır. Herle içine batırılan Köme kurutularak hazır hale getirilir.