



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÜNCÜLÜ GÖMME (ELAZIĞ)

Elazığ il Kültür ve Turizm Müdürlüğü

İç için:

7 adet kuru soğan

7 yemek kaşığı tereyağı

6 yemek kaşığı küncü ezmesi

Tuz

Hamuru için:

Un

Su

Tuz

İç harcı için, soğanlar küçük küçük doğranır.

Bir tencerede 4 kaşık tereyağında soğanlar kavrulur.

Kavrulmuş soğanlara küncü ezmesi ve tuz katılır.

Tüm malzemeler karıştırılarak 4 - 5 dk daha kavrulur.

İ harç ocaktan alınarak, soğumaya bırakılır.

Hamuru için bir kaptan un, su ve tuz ile 10 - 12 yufkalık kadar ekmek hamuru yoğrulur.

Hamurdan küçük bezeler alınarak yufkalar açılır.

Fırın tepsisinin altı yağlanır ve bir yufka serilir.

Serilen her yufkanın arasına i harçtan bir miktar yayılır.

Tepsiye yaklaşık 10 - 12 kat yufka serilir.

Yufka serme işlemi tamamlanınca gömme kare şeklinde dilimlenir.

3 kaşık tereyağı eritilerek kaşık yardımıyla üzerine gezdirilir.

180 - 200 derece ısıtılmış fırında üstü kızarıncaya kadar pişirilir.

Dilimler halinde sıcak olarak servis edilir.

