



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEREYAĞLI GUYMAK (ELAZIĞ)

Elazığ il Kültür ve Turizm Müdürlüğü

6 su bardağı su

2.5 su bardağı tam buğday unu

Tuz

2 yemek kaşığı tereyağı

Üzeri için:

5-6 yemek kaşığı tereyağı

Su bir tencerede kaynatılır.

Kaynayan suya tuz ve tereyağı eklenir.

Ardından un elenir ve kaynayan suyun içine dökülür.

Tahta kaşıkla hızlı hızlı karıştırılır.

Yaklaşık 10 dakika boyunca hamur kısık ateşte pişirilir.

Pişen hamur yayvan bir tabağa alınır ve ortasını çukur şeklinde açılır.

Kızartılmış tereyağı hamurun ortasına dökülür.

Bir parça hamurdan alıp ortadaki yağa batırarak yenir.

Not: Guymak; pekmezli olarak da yapılabilir.

