



## TUMBI (ÇANAKKALE)

Millî Eğitim Bakanlığı

500 gram sütlü göce  
2 adet yumurta  
3 adet patlıcan  
Karabiber  
2 adet biber  
Tuz  
Kekik  
2 adet domates  
Pul biber  
Kuru nane  
1 adet soğan  
1 su bardağı yağ

Patlıcanlar kuşbaşı doğranarak tavada kızartılır.  
Kâğıt havlu yayılmış bir tepsi içerisine çıkartılır.  
Bir tencerede doğranan küçük soğanlar kavrulur.  
Biber, domates ve patlıcanlarda eklenerek pişirilmeye bırakılır.  
Isıtılmış olan su üzerine dökülerek baharatlandırılır.  
Sütlü göceyi de ekledikten sonra biraz daha kaynatılır.  
Demlenmesi için altı kapatılır.  
İçi yağlanmış olan fırın tepsisine kepçe ile dökülür.  
Üzerine yumurta sarısı sürülerek fırına verilir.  
Üzeri kızarıncaya servis edilir.

