



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZARAFAT (ELAZIĞ)

Elazığ il Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1/2 lt kurut ayranı

1/2 kg kepekli un

1,5 kg un

250 gr tereyağı

Su

Tuz

Unlar elenir, su ve tuz eklenerek sert bir hamur yapılır.

Hazırlanan hamur yağlanan tepsiye yayılır.

Hamur, tepsiye yayıldıktan sonra kenarları içe doğru 2-3 cm parmakla hafifçe bastırılır.

180 - 200 derece ısıtılmış fırında üst kısmı iyice kızarana kadar pişirilir.

Piştikten sonra bıçak yardımı ile üst kısım kapak şeklinde çıkartılır.

Pişen gömmenin iç kısmı soğumadan sıcak sıcak bıçak ile büyük parçalar halinde kesilir.

Daha sonra kesilen parçalar elle ufalanır.

Ufalanmış parçalardan bir tepsiye oluşturulur.

Üzerine hafif ısıtılmış kurut ayranı bir kaşık yardımı ile gezdirilir.

Gömmenin tepsiye kısmına kurut ayranı dökülmez.

İyice kızdırılmış tereyağı, kaşık yardımı ile kurut ayranı dökülen kısımların üzerine gezdirilir.

Kızdırılmış tereyağının kalan kısmı, gömmenin tepsiye kısmına dökülür.

Sıcak olarak servis edilir.

