





Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika

>> **Piştirme Süresi:** 40 Dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

☐ Hamuru için:

- 3 su bardağı un
- 1 su bardağı su
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ

☐ İç Harcı için:

- 500 gr kıyma (orta yağlı)
- 2 adet kuru soğan (ince doğranmış)
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı kimyon

☐ Üzeri için:

- 1 yemek kaşığı tereyağı (eritilmiş)

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** gluten içeren tahıllar ve süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Gömbe (Erzurum) için iç harcı tamamen soğutun ve hamur ya da yufkayı kullanacağınız ana kadar kurumayacak biçimde örtülü tutun. Yağ, süt veya yoğurtlu sosu homojen olana kadar karıştırın. Fırını tarifte belirtilen dereceye önceden ısıtın; tepsiyi yağlayın veya piştirme kağıdıyla hazırlayın. Keskin bir bıçak ve temiz çalışma yüzeyi düzgün şekil vermeyi kolaylaştırır.

Servis Önerisi:

Fırından çıkan ürünü ilk sıcaklığı geçene kadar dinlendirin. Dilimleyip çay, ayran, yoğurt veya taze yeşilliklerle ılık servis edin.

Yapılışı:

1. Hamuru Hazırlayın:

- Unu geniş bir kaba alın, üzerine tuz ekleyin.
- Suyu yavaş yavaş ekleyerek yoğurun.
- Kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğurduktan sonra üzerini örtüp 15 dakika dinlendirin.

2. İç Harcı Hazırlayın:

- Tavada tereyağını eritin, doğranmış soğanları ekleyip kavurun.
- Kıymayı ekleyerek suyunu çekene kadar pişirin.
- Baharatları ekleyip karıştırın ve ocaktan alın.

3. Gömbe Hamurunu Açın:

- Hamuru iki bezeye ayırın.
- İlk bezeyi unlanmış tezgâhta açın ve yağlanmış tepsiye serin.
- İç harcı eşit şekilde hamurun üzerine yayın.
- İkinci bezeyi açıp üzerine kapatın.

4. Pişirme:

- Üzerine eritilmiş tereyağı sürün.
- Önceden ısıtılmış **180°C fırında 35-40 dakika** üzeri kızarana kadar pişirin.

5. Servis:

- Dilimleyerek sıcak servis edin. Yanında yoğurt ile tüketebilirsiniz.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Hamur işi eşit biçimde kabarmalı, alt ve üst yüzeyi dengeli kızarmalıdır. Kenarlarda çiğ hamur görüntüsü ya da ıslak tabaka kalmamalı; iç harç sıcak ve bütünleşmiş olmalıdır. Fırından çıkar çıkmaz kesmek katların ezilmesine yol açabilir. On ila on beş dakikalık dinlenmenin ardından keskin bıçakla dilimleyin. Altı soluk kalmışsa tepsiyi son dakikalarda fırının alt rafına alın.

Yufka veya hamur katlarına sosu ölçülü sürün; fazla sıvı gevrekliğin kaybolmasına, yetersiz sos ise kuru bir dokuya neden olur.

Gömbe (Erzurum) hazırlanırken ölçüleri ilk denemede koruyun ve her aşamayı tamamlamadan bir sonrakine geçmeyin. Isı, kap büyüklüğü ve malzemelerin başlangıç sıcaklığı süreyi değiştirebilir; bu nedenle yalnızca dakikaya değil tarifte açıklanan renk, koku ve doku işaretlerine de bakın. Son tat ayarını servis sıcaklığında yapın. Gerekirse küçük düzeltmeler uygulayın; temel malzeme oranlarını bir anda değiştirmeyin ve sonucu not edin.

Kalan parçaları tamamen soğuduktan sonra hava almayacak biçimde saklayın. Servis öncesinde kısa süre fırında ısıtmak dış dokunun yeniden gevrekleşmesine yardımcı olur; mikrodalga fırın hamuru yumuşatabilir. İç harcı sütlü veya etliyse buzdolabında bekletin.

>> İpucu: Hamurun daha çıtır olması için fırına vermeden önce üzerine birkaç küçük delik açabilirsiniz.

Kiraz'ın
Mutfağı