Gömbe (Erzurum)

Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika
>> **Pişirme 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)

Kiraz'ın Mutfağı

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.

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

Kiraz'ın Mutfağı