GAVMA



4 adet hazır yufka
1 litre un
1 paket yaş maya
1 adet kesme şeker
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar su
Yağlamak için:
3 çorba kaşığı tereyağı
İçi için:
2 su bardağı çökelek

Önce hamur yoğrulur; bunun için un yoğurma kabına konur, ortası açılır, şeker, maya ve cıvık bir hamur olana ılık su eklenir.
Hamurun üzeri kapatılır, ılık bir ortamda 1 saat bekletilir.
Sonra tepsi yağlanır, ilk yufka kenarları kesilerek ve kesilen kısımları ortaya bırakılarak yerleştirilir, eritilmiş tereyağı gezdirilir.
Üzerine dinlenen hamurun yarısı yayılır, biraz daha yağ gezdirilir.
İkinci yufka yerleştirilir, az miktarda yağ sürdükten sonra çökelek serpilir.
Üçüncü yufka aynı şekilde konur, yağlanır.
Kalan hamur yayılır, yağlanır. Son yufka konur. Kalan yağ en üste sürülür.
Gavma 20 dakika kadar dinlendirilir.
Sonra kare kare kesilir, 180 derece fırında 45 dakika pişirilir.
Ilık olarak servise sunulur.

Not: Gavma Samsun'un yöresel lezzetlerindendir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 2037 | Adı: Gavma | İndirme tarihi: 28.03.2024 - 20:02