Amasya gömbesi

Tarifin tamamı

Malzemeler

1 kg	Buğday unu 9½ su bardağı
20 g	Tuz 1 yemek kaşığı
50 g	Yaş maya
650 g	Su 3¼ su bardağı
100 g	Ceviz 1 su bardağı
75 g	Haşhaş tohumu
10 g	Şeker 2¼ çay kaşığı
17 g	Yumurta sarısı 1 adet

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Un, tuz ve mayayı ılık suyla yoğurun. Mayanın kabarmasını bekleyip hamuru 1-1,5 saat dinlendirin.
   1 sa
2. Hamuru ikiye ayırın, birini yağlanmış tepsiye yayın.
3. Ceviz, dövülmüş haşhaş ve şekeri karıştırıp tepsideki hamurun ortasına serpin.
4. Kalan hamuru harcın üzerine yayın. Köşelerinden zarf gibi tepsinin ortasına katlayın. Ortada biriken hamuru elinizle bastırarak tepsiyi yeniden kaplayana kadar yayın.
5. Tepsinin üzerini örtüp biraz daha mayalanmaya bırakın. Kabarınca yumurta sarısını sürüp fırında kızartın. Dilimleyerek servis edin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 1866 (Yeşilırmak Havzası Kalkınma Birliği)
tatname.com/tr/tarif/amasya-gombesi