Diyarbakır gebol yemeği

8 kişilik

Malzemeler

500 g	Yarma
1,5 kg	Su 7½ su bardağı
300 g	Kurut
750 g	Su 3¾ su bardağı
18 g	Sarımsak 6 diş
120 g	Tereyağı ¾ su bardağı
10 g	Kuru nane 6¼ yemek kaşığı
5 g	Tuz ¾ çay kaşığı

Alerjen

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

Yapılışı

1. Yarma buğdayı suda bulamaç kıvamına gelene kadar pişirin.
2. Kurutu bir gün önceden ılık suda bekletip çözün. Tencerede sürekli karıştırarak kaynatıp yoğun kıvama getirin.
3. Dövülmüş sarımsağı ve tuzu ekleyip 5 dakika daha kaynatın.
   5 dk
4. Bulamacı ortası çukur olacak şekilde tabağa koyun, kurutlu karışımı çukura doldurun.
5. Tereyağında naneyi kızdırıp üzerine dökün, sıcak servis edin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 1145 (Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası)
tatname.com/tr/tarif/diyarbakir-gebol-yemegi