



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## 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 lezzetlerindedir.