



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARİFE KÖMBESİ (KONYA)

Nermin Erkoyuncu

Yoğurt 1 su bardağı
Kabartma tozu 1 paket
Süt 3 su bardağı
Tuz 2 tatlı kaşığı
Sıvı yağ 1 su bardağı
Yoğurt ½ su bardağı
Su 1 su bardağı
Süt ½ su bardağı
Yumurta 2 adet
Çörekotu 1/5 su bardağı
Un 14 su bardağı
Sıvıyağ 4 su bardağı

Yoğurt, süt, sıvıyağ, su, yumurta, tuz, kabartma tozu ve un ile çok sert hamur yoğur. 4x5 beze yap. ½ cm kalınlığında aç, açarken çörekotu serp. Büyük karelere böl, kızgın yağa koy. Yoğurt ve sütü karıştır. Yüzüne sür, çörekotu serp, yoğurt sürülen tarafı çevir, kızart.

Not: Ramazan bayramı arifesinde yapılıp üçer dörder herkese dağıtılır. Türkmenlere özgü bir yiyecektir.

