



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ KÖMBE (ADANA)

4 kg. un
1 su bardağı yağ
1 tatlı kaşığı maya
1 çay kaşığı susam
Tuz
Su
1 kg. kıyma
5 baş kuru soğan
2 çorba kaşığı salça

Ortası açılan un tuz ve su eklenerek hamur haline getirilir. Mayalanması için 1-2 saat bekletilir.

Mayalanan hamur beş eşit parçaya bölünerek beze yapılır. Büyükçe bir tepsinin içi bir çay bardağı yağla iyice yağlanır.

Bezeler tepsinin çapına göre açılarak tepsiye yayılır. Soğan kıyma ve salçadan hazırlanan iç koyularak dört kat yapılır.

Başka bir kapta susam, 1 bardak un ve 1 bardak su karıştırılarak bulamaç yapılır, hazırlanan bulamaç tepsideki hamurun üzerine sürülür.

En üste bir su bardağı yağ dökülür. Baklava dilimi şeklinde dilimlenen yemek fırında pişirilir.

[ML® Kömbe için tıklayın](#)