



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ KÖMBE (OSMANIYE)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Hamuru için:

1,5 kg un

1 tatlı kaşığı tuz

1 yumurta

1 yemek kaşığı yoğurt

1 yemek kaşığı sıvı yağ

1 paket kabartma tozu

1/2 limon suyu

Harcı için:

300 gram kıyma (az yağlı)

1/2 kg soğan

1 demet maydanoz

1/2 çay bardağı sıvı yağ

1 tatlı kaşığı karabiber

1 yemek kaşığı salça

1 çay kaşığı tuz

Kömbenin üzeri için:

2 yemek kaşığı yoğurt

1 yemek kaşığı sıvı yağ

Hamurun yapılışı: Derin bir kabın içine un elenir. Ortası açılır. İçerisine tuz, yağ, yoğurt, bir yumurta, yarım limon suyu, kabartma tozu konularak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapılır ve yarım saat dinlendirilir.

Harcın yapılışı: Soğanlar ince ince kıyılır, içerisine kıyma, ince ince kıyılmış maydanoz ve salça, baharatları ve yağ konularak karıştırılır.

Kömbenin yapılışı: Daha önce hazırlayıp dinlenmeye aldığımız hamur 9 çeşit parçaya bölünür. Orta boy bir fırın tepsisi tabanı yağlanarak hazırda bekletilir. İlk beze alabildiğince ince açılan yufka tepsiye döşenir. Üzerine fırça yardımıyla sıvı yağ sürülür. Aynı işlem ikinci yufkaya da aynı şekilde uygulanır. Üçüncü yufkanın üzerine kıymalı harç döşenir. Dört ve beşinci yufkalara 1 ve 2. yufkalara uygulanan işlem yapılır. Altıncı yufkanın üzerine yeniden kıymalı harçtan döşenir. Kalan 3 yufkada arası yağlı olarak üst üste döşenir. Üzerine yoğurt ve sıvı yağ ile hazırlanmış karışım dökülür. İsteğe göre baklava dilimi yada kare olarak fırına konmadan önce kesilir. 200 derece önceden ısıtılmış fırında 35 ile 40 dakika pişirilir.

