



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ KÖMBE (OSMANIYE)

1 su bardağı süt
1 su bardağı su
1 su bardağı yoğurt
Yarım paket yaş maya
Tuz
1 çay kaşığı şeker
Aldığı kadar un
İç malzemesi:
250 gr kıyma
2adet büyük soğan
3 adet yeşil biber
150 gr margarin
1 adet üzerine sürmek için yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber

Önce kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edilir.
Hamur ikiye bölünür.
Birinci hamur tepsi büyüklüğünde açılır.
Üzerine sıvı yağ sürülür ve hamur dörde katlanır.
Beklemek üzere bir kenara alınır.
Aynı işlem diğer hamur içinde yapılır.
İçini hazırlamak için ;
Önce tavaya bir miktar sana yağı aktarılır.
Daha sonra kıyma suyunu salıp çekene kadar kavurulur.
Doğranmış soğan ve biber ilave edilir.
4-5 dakika kavulduktan sonra doğranmış domatesi ilave edilir.
Domateste 4-5 dakika kavulduktan sonra tuz, karabiber katılır ve ocağın üstünden alınarak ılınması için bir kenara alınır.
Tepsi yağlanır ve hamurlardan biri tepsi büyüklüğünde elle yada merdaneyle açılır.
Tepsiye yerleştirilir.
Üzerine kıyma harcının tümü serilir.
Diğer hamur da tepsi büyüklüğünde açılır ve tepsiye yerleştirilir.
En son üstüne yumurta sarısı sürülür.
Bıçakla dilimlenir.
200° C derece fırında kömbenin altı ve üstü güzelce kızarana dek fırınlanır.