



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KÖMBE (AKÇADAĞ MALATYA)

Malatya Valiliği

1 kg un  
1 kibrit kutusu yaş maya  
2 su bardağı açma payı un  
2 su bardağı ılık su  
1 paket margarin veya tereyağı  
Üzeri İçin:  
3 yemek kaşığı yoğurt  
1 yumurta  
Biraz susam veya çörekotu  
İçi İçin:  
500 gr. kışlık kavurma

Un, su, tuz ve maya ile kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlayın.

Nemli bir bezin altında mayalanmaya bırakın.

Mayalanmaya bırakılan hamur, iki katına çıkınca mayalanmış demektir.

Hamuru 2 parçaya ayırın. Alt parçayı tepsi büyüklüğünde açın.

Kışlık kavurmayı hamurun üzerine yayın.

Üzerine açılmış ikinci parçayı yayın

Böreği Kare şeklinde dilimlere ayırın.

Yoğurt ve yumurta sürerek susam veya çörekotu döküp iki sac arasında veya fırında pişirin.

Kızartılan böreği alın. Üzerine hafifçe su çiseledikten sonra üzerini kapatıp buharı ile yumuşamasını sağlayın.

Sıcak olarak servis yapın.