



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BAHARATLI KÖMBE

Yarım kg un
250 gram tereyağı
100 gram eritilmiş margarin
1 su bardağı süt
2,5 su bardağı pudra şekeri
1 çay kaşığı dövülmüş damla sakızı
2 çorba kaşığı susam
1'er çay kaşığı mahlep, tarçın, karanfil ve hint cevizi (muskat)

Un, tereyağı, margarin, süt ve pudra şekerini karıştırın. Dövülmüş damla sakızı, susam, mahlep, tarçın, karanfil ve hint cevizi ekleyin. Hepsini yoğurun. Helva hamuru gibi pütürlü bir hamur elde edin. Hamurdan elinizle ceviz iriliğinde parçalar koparıp, kömbe kalıbına yerleştirin. Sonra masaya hızla vurarak kalıptan çıkarın. Yağlanmış fırın tepsisine dizin. 180 derece fırında üzeri hafifçe kızarana dek pişirin.

