



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BAHARATLI KÖMBE

250 gram margarin  
Yarım ay bardağı sıvı yağ  
1,5 bardak pudra řekeri  
1 paket kabartma tozu  
1'er çay kaşığı tarçın, karanfil, muskat, vanilya,  
Mahlep, yenibahar, zencefil  
Aldığı kadar un

Derin bir kabin içine margarini ve sıvı yağını koyun. zerine şekeri, baharatları kabartma tozunu ve unu ilave edip karıştırın. Son olarak dövülmüş baharatları da içine koyun ve yumuşak bir hamur elde edin. Kmbe kalıbınıza susam serpin hamurdan bir parça koyup bastırın. Ters çevirip sıralayın. 200 derecedeki fırında 25 dakika pişirin. Sođuyunca servis tabağına koyup çayın yanında ikram edin.

Not: Yaklařık 1 hafta tazeliđini korur.

[ML® Papalak Kmbesi için tıklayın](#)

---