



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BAYRAM KÖMBESİ (GAZİANTEP)

Anadolujet Magazin

Gaziantep yöresinde bayramlarda ikram edilen kömbe, bir tür kurabiye. Tereyağı, sıvı yağ, süt, şeker, kabartma tozu gibi bilindik kurabiye malzemelerinin yanı sıra susam, vanilya, tarçın, tercihe göre tane kimyon, toz karanfil, mahlep, ceviz içi gibi zengin bir baharat çeşnisi de ihtiva eden kömbe hamuru, tepsiye kurabiye şeklinde dizilip orta hararette kızartılıyor.

Damak tadına göre hafif yumuşak olacak tombiklikte ya da ktır ktır yenecek incelikte açlabiliyor.

Not: Bayramlarda her misafire ikram etmek üzere bolca hazırlanan kömbenin öne çıkan bir özelliği de bayatlamadan uzun süre kalabilmesi. Bu süre, kullanılan malzemenin kalitesine ve pişirme ustalığına göre iki üç aya kadar uzayabiliyor. İki bayram arasında Gaziantep'te bir evde misafir olursanız çayın ya da ayranın yanında size muhakkak kömbe de ikram edilir.

