



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYRAM KÖMBESİ (OSMANİYE)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

1 Kg. Un
500 gr yogurt
1 su bardağı süt
1 paket maya
2,5 su bardağı şeker
Baharatlar (Tahin, Kömbe kokusu, Tarçın, Çörekotu, Karanfil)
1 Paket margarin

Büyük bir kabın içine ince elekten eğer Elenen unun içine şeker ve hazırlanan baharatlar konulup iyice karıştırılır. daha sonra yogurt maya ve yağ ilave edilip ılık sütle iyice yoğrulan hamurun mayalanması için üzeri kalın bezle sıkıca kapatılır bir gece bekletilen hamurun mayası geldiği zaman ekme tahtasının üzerinde yağlanır, hamur yumurta büyüklüğünde alınır. Yuvarlak şekil verilerek üzerine bastırılır. Şekil verilen hamurun üzerine susam atılır. Kömbeler tepsiye dizilerek fırında pişirilir.

