



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BAYRAM KÖNBE

### Kullanılacak Malzemeler

- 1 su bardağı süt
- 2 su bardağı un (250 gr)
- 10 çorba kaşığı margarin (tereyağ) (150 gr)
- 1 su bardağı tozşeker
- 1 paket tarçın
- 1 paket vanilya
- 1 su bardağı susam
- 1 paket kabartma tozu

### Hazırlanma Şekli

Yağı eritip içine şeker, süt, vanilya, tarçın hepsini karıştırın. Unla da kabartma tozunu karıştırın. Ortasını açın. Yağlı karışımı ortasına koyun 1 su bardağı su ekleyin kulak memesi yumuşaklığında hamur yapın. Limon büyüklüğünde parçalar alıp bir yüzünü susama batırarak yassıltın. Kenarlarını bıçakla aşağılı yukarı keserek(çentik)yapın ya da kalıpla kesin.Yağlanmış fırın tepsisine dizin Önceden ısıtılmış 180 c fırında 30-35 dakika pişirin. (Yörede ekme fırınlarında pişirilir.)

NOT: Bayramda misafir gelenlere ikram için yörede her evde bu ölçülerde yapılır. 5 kg un, 2,5 kg margarin (veya tereyağ) 1,5 kg şeker, 1 kg süt, 100-150 gr susam, 4 paket tarçın, 4 paket vanilya, 4 paket kabartma tozu, 2 su bardağı su kullanılarak yapılır.