



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİBİLE KÖMBESİ (BEYŞEHİR KONYA)

Beyşehir Belediyesi

Hamuru için:

1 kilo un

1 tatlı kaşığı toz maya

Susam

Yumurta sarısı

Aldığı kadar su

İçi için:

Yarım kilo haşhaş

250 ml. sıvıyağ

Hazırlanan hamur bezelere ayrılır. Bezeler yemek tabağı büyüklüğünde açılır. Kavrulup dövülmüş haşhaşa sıvıyağ ilave edilir 2-3 yemek kaşığı iç malzemesinden koyup hamur tekrar toparlanır. Oklava yardımı ile yemek tabağı büyüklüğünde tekrar açılır. Üzerine yumurta sürülür, susam serpilir. Toprak tencerenin altına sayacak konur. Tencerenin üzerine küçük sac koyulur. Sacın üzerine ateş yakılıp torlaşan ateşin birazı sayacağın altına alınır. Yapılan hamur toprak tencerede pişirilir.

