



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAŞHAŞ KÖMBESİ (MALATYA)

Malatya İl Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

Hamur yoğrulur ve açılır. Sacın biri ters çevrilir, içi yağlanır. Açılan hamur sacın üzerine serilir. Başka bir kapta yağ eritilir. İçine bir miktar haşhaş konulur, biraz kavrulur. Sacın üzerindeki hamur üzerine serilir. Hepsinin üzerine de bir başka hamur konulur. Kenarları parmakla pekiştirilir. Ortasından bir delik açılır. Üzerine ikinci bir sac konulup köz içinde pişirilir.

