



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI KÖMBE (ADANA)

Adana Kültür ve Turizm Müdürlüğü

4 kg. un
1 su bardağı yağ
1 tatlı kaşığı maya
2 kg. ıspanak
1 çay kaşığı susam
Yeterince tuz ve su
5 baş kuru soğan
2 çorba kaşığı salça

Ortası açılan un tuz ve su eklenerek hamur haline getirilir. Mayalanması için 1-2 saat bekletilir. Mayalanan hamur beş eşit parçaya bölünerek bezi yapılır. Büyükçe bir tepsinin içi bir çay bardağı yağla iyice yağlanır. Beziler tepsinin çapına göre açılarak tepsiye yayılır. Soğan ıspanak ve salçadan hazırlanan iç koyularak dört kat yapılır. Başka bir kapta susam, 1 bardak un ve 1 bardak su karıştırılarak bulamaç yapılır, hazırlanan bulamaç tepsideki hamurun üzerine sürülür. En üste bir su bardağı yağ dökülür. Baklava dilimi şeklinde dilimlenen yemek fırında pişirilir.

[ML® Kömbe için tıklayın](#)