



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEKLİK KÖMBESİ (MALATYA)

Malatya Valiliği

1 kg un
1 kibrit kutusu yaş maya
2 su bardağı açma payı un
2 su bardağı ılık su
1 paket margarin veya tereyağı
Üzeri İçin:
3 yemek kaşığı yoğurt
1 yumurta
Biraz susam veya çörekotu
İçi için:
300 gr. keklık kıyması
750 gr haşlanmış patates (orta boy 4-5 adet)
1 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı domates salçası
3 yemek kaşığı tereyağı veya margarin
Tuz
Karabiber
Kırmızı pul biber
Maydanoz

Un, su, tuz ve maya ile kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlayın.

Nemli bir bezin altında mayalanmaya bırakın. Bu arada içi hazırlayın.

İçi için, kış mevsiminde avlanılan keklık temizlendikten sonra et kütüğünün üzerinde kemiği ile dövülerek kıyma elde edilir.

Kekli kıymasını biraz su ile ateşe koyun.

Suyunu çekince yağ ile kavurun.

İçine küp şeklinde doğranmış soğan ilave edin ve soğanları hafifçe sarartın.

Salça, tuz, karabiber ve kırmızı pul biber, doğranmış veya rendelenmiş patatesi karıştırarak ateşten alın. İçine kıyılmış maydanoz karıştırarak soğumaya bırakın.

Mayalanmaya bırakılan hamur, iki katına çıkınca mayalanmış demektir.

Hamuru 8 parçaya ayırın. Her parçayı tepsi büyüklüğünde açın.

Katların arasına 250 gr kadar tereyağı veya margarin sürerek yufkanın tüm yüzeyini yağlamış oluruz.

4 yufkayı tepsiye üst üste koyduktan sonra hazırlanan keklık kıymalı içi tüm yüzeye yayarız.

Aynı işlemi kalan 4 bezeye de uygulayınız.

Böreği dilimlere ayırın.

Yoğurt ve yumurta sürerek susam veya çörekotu döküp iki sac arasında veya fırında pişirin.

Kızartılan böreği alın. Üzerine hafifçe su çiseledikten sonra üzerini kapatıp buharı ile yumuşamasını sağlayın.

Sıcak olarak servis yapın.