



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI KÖMBE

8 bardak un
300 gr kıyma
4 adet soğan
150 gr margarin
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 lt. ılık su

Unu mayayla karıştırıp yumuşak bir hamur yapalım. 20 dk. dinlenmeye bırakalım tavaya yağı koyup soğanları hafif kavuralım kıymaları ekleyip kavuralım içine salça, tuz ve karabiberide ekleyip soğumaya bırakalım hamuru 3 büyük beze yapalım çok ince olmayacak şekilde açıp aralarına kıymalı karışımı dökelim en üstünede yağ sürüp dilimledikten sonra fırında pişirelim.