



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KÖMBE (ANKARA)

2 Su bardağı süt  
Yarım su bardağı ılık su  
1 paket yaş maya  
1 tatlı kaşığı tuz  
aldığı kadar un  
içini yağlamak için:  
1 su bardağı yağ  
üzerine sürmek için:  
yumurta sarısı

Sütü, ılık suyu mayayı yoğurma kabına alın mayayı iyice eritin elinizle,tuzu ve unu ilave ederek çok sert olmayan hamur elde edin.Hamuru 3 bezeye ayırın.her bir bezeyi açabildiğiniz kadar açın.açtiğiniz yufkanın üzerine 2 yk yağ gezdirin,2.açtiğiniz hamuru da üzerine serin,onunda üzerinde yağ gezdirip 3.yufkayı serin.yine yağlayıp bohça gibi kapatın ve tepsiye alın.tepsinin büyüklüğüne göre yapın.dilimleyin ve üzerine bir tepsi kapatıp 1 saat dinlendirin.Tepside kabardıktan sonra üzerine yumurta sarısı sürüp önceden ısıtılmış fırına verin. Altı üstü kızarıncaya alıp servis yapın.

[ML® Kömbe için tıklayın](#)[ML® Papalak Kömbesi için tıklayın](#)

---