



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANTAKYA USULÜ KÖMBE

Baharatı için:

- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 tatlı kaşığı muskat cevizi rendesi
- 1 tatlı kaşığı mahlep
- 1 tatlı kaşığı zencefil
- 1 tatlı kaşığı yenibahar
- 1 tatlı kaşığı karanfil
- 2 tatlı kaşığı damla sakızı

Hamuru için:

- 150 gram tereyağı
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay bardağı süt
- 1 su bardağı şeker
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı kömbe baharatı
- 1 çay bardağı dövülmüş ceviz içi
- 2 yemek kaşığı nişasta
- 4 su bardağı un
- 1-2 yemek kaşığı susam

Tereyağını eritip ılınması için bekleyin.

Un ve susam hariç malzemeleri tereyağıyla karıştırın.

Ununu da azar azar ilave ederek ele yapışmayan bir hamur elde edin.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elinizde yuvarlayın.

Susama batırıp kömbe kalıbına bastırarak şekil verin.

Hazırladığınız kömbeleri tepsiye dizin.

Fırını 170 dereceye ayarlayıp ısıttıktan sonra tepsiyi fırına verin.

Kömbeleri 25 dakika pişirip soğuyunca servis edin.

