



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## KÖMBE (ÇANAK EKMEĞİ) (BURDUR)

Bucak ilçesi ve çevresinin geleneksel yemeklerinden çanak ekmeği şöyle yapılır: önce hamur açılarak içine tahin, ceviz, pekmez veya kavrulup taşta sürtülmüş haşhaş ve yağ konarak dürülür. Bu dürüm, yuvarlak çörek haline getirilerek leğene sıralanır. Bu leğen köz halindeki ateşin "sac ayağı" üstüne konur. Leğenin üstü başka bir sac ile kapatılır. Bu sacın üzerine de köz konur. Böylece leğenin içinde bulunan gömbelerin hem alttan, hem de üstten pişirilmesi sağlanır.

[ML® Kömbe için tıklayın](#)

[ML® Kömbe \(görsel\)](#)