



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖMBE (HATAY)

Hatay Valiliği
Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri
Dr. Kadriye ŞAHİN

2 kg un
Yarım kg tereyağı
1 kg civarında şeker
1 paket karbonat
Kömbe baharatı
Yarım su bardağı süt
150 gr susam
Tuz

Tereyağı, şeker ve süt iyice karıştırılarak eritilir. İçine kömbe baharatı eklenerek karıştırılır. İçine un ve hamurun kabarması için karbonat eklenir ve yoğrulur. Hamurun dinlenmesi için yarım saat beklenir. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparılır ve bir tarafı susama batırılır. Susamlı tarafı kömbe kalıbına bastırılarak şekil verilir. Yüksek ısıda fırında hafif kızarıncaya kadar pişirilir. Uzun süre bayatlamadan saklanabilir.

