



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖMBE (HATAY)

Şaziye Başaran

Un
Tuz
Su
Sirke
Sıvıyağı
Ispanak
Köy tavuğu veya dana kıyma
Soğan
Pul biber

Un, tuz, sirke ve sıvıyağı karıştırılarak hamur haline getirilir 8 bezeye (kat, yaprak) ayrılır oklava yardımıyla ince yufkalar açılır. Ispanak, soğan, tercihen köy tavuğu eti veya dana kıymada konulabilir. İnce şekilde doğranıp pul biber eklenir, iç malzeme hazırlanır ve her bir beze ince şekilde açılır. Her kata sıvıyağı sürülerek bir sıra harç eklenir böylelikle 8 kat tamamlanır.

Baklava dilimi şeklinde kesilerek odun ateşli fırında pişirilir. Geleneksel olarak yapıldığında yöresel ağızla ilahanda (geniş, büyük, ince kazan) altına odun ateşi yakılarak, üstüne sac kapatılarak, altındaki odun ateşi iyice köz olunca, bu közler köz küreğiyle ilahanın üzerindeki saca konularak kömbenin üstünün de iyice pişmesi sağlanır. Nar gibi kızarmış biçimde, ancak kurutmadan pişirilir.

Not: Geçmişte özellikle Hatay'ın Dört Yol İlçesi (Milli mücadelede ilk kurşunun atıldığı yer), Çaylı köyünde gençlerin avladığı karatavuk, cubbalak yöresel isimli kuşların etinden de kömbe yapılmakta idi. Bu kömbeler çok daha lezzetli olurmuş. Tabi ki geçmiş yıllarda doğa bu kadar bozulmamıştı ve bitki, hayvan popülasyonu, ekolojik dengenin sağlıklı olmasından dolayı daha zengin idi.



Fotoğraf "mavi zambak" tarafından gönderildi. 25.08.2020