



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖMBE (HATAY)

<https://www.sabah.com.tr>

Hamur için:

125 gram tereyağı

1 su bardağı zeytinyağı

1/2 su bardağı su

1/2 su bardağı süt

1,5 su bardağı şeker

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilin

1 yemek kaşığı kömbe baharatı

7-8 su bardağı un (kontrollü)

İçi için:

1 su bardağı ceviz içi (iri doğranmış)

1 su bardağı hurma (doğranmış)

Üzeri için:

1 kase susam

Tereyağı, zeytinyağı, su, süt, şeker, kabartma tozu, vanilin ve kömbe baharatını büyük bir yoğurma kabına alın. Malzemeleri iyice karıştırın.

Azar azar un ekleyerek yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Hazırladığınız hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın.

Her bir parçayı elinizde yuvarlayın ve ortasına ceviz veya hurma koyun.

Hamuru kapatın ve yuvarlayarak düzleştirin.

Şekillendirdiğiniz kömbeleri bir tarafını susama batırın ve kalıba basarak şekil verin.

Şekil verdiğiniz kömbeleri yağlı kağıt serili tepsiye dizin.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 35-40 dakika kontrollü bir şekilde pişirin.

Fırından çıkardıktan sonra ılınmalarını bekleyin ve servis yapın.

