



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HATAY KÖMBESİ

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

250 gram tereyağı (oda sıcaklığında)
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı toz şeker
2 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı mahlep
1 tatlı kaşığı tarçın
1 çay kaşığı karanfil (toz)
1 çay kaşığı muskat rendesi
1 çay kaşığı yenibahar
Aldığı kadar un
İç Harcı İçin:
1 su bardağı ceviz içi (dövülmüş)
1 su bardağı kuru üzüm
1 tatlı kaşığı tarçın
Üzeri İçin:
1 adet yumurta sarısı
Susam veya çörekotu

Derin bir karıştırma kabında tereyağını ve sıvı yağı karıştırın.
Üzerine yoğurt, toz şeker ve yumurtaları ekleyerek iyice karıştırın.
Kabartma tozunu, mahlep, tarçın, karanfil, muskat ve yenibaharı ekleyin.
Unu yavaş yavaş ekleyerek ele yapışmayan, yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun.
Dövülmüş ceviz içini, kuru üzümü ve tarçını bir kaptaki karıştırın.
Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp ve avucunuzun içinde yuvarlayarak açın.
Ortasına hazırladığınız iç harçtan bir miktar koyun ve hamuru kapatarak yuvarlayın.
Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizin.
Kömbelerin üzerine yumurta sarısı sürün ve susam veya çörek otu serpin.
Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, kömbeler altın sarısı renk alana kadar yaklaşık 20-25 dakika pişirin.
Fırından çıkan kömbeleri soğumaya bırakın.
Soğuduktan sonra servis yapın.

