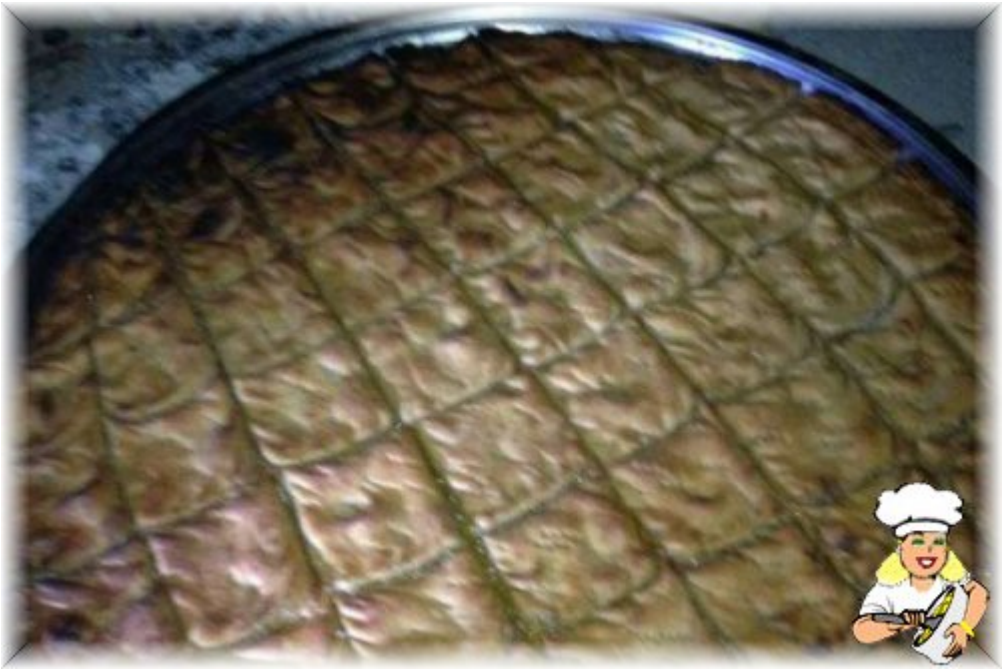
MALATYA KÖMBESİ

Servet Dİkenli

4 su bardağı un
1 su bardağı sıvı yağ
1 çorba kaşığı toz şeker
½ paket yaş maya
Tuz
Su
İç harcı için:
200 gram kıyma
1 adet soğan
1 çorba kaşığı biber salçası
1 çay bardağı ceviz
2 çorba kaşığı ince bulgur
Tuz
Karabiber
Sıvı yağ
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
2 çorba kaşığı yoğurt
Sıvı yağ

Karıştırma kabına unu koyun, içerisine toz şeker ve tuzu ilave edip karıştırın, ortasını açıp sıvı yağ ve mayayı koyun. Maya eriyene kadar karıştırın sonra unu yavaş yavaş katıp yumuşak bir hamur elde edin. Hamur dinlenirken diğer yanda sıvı yağ, soğan ve kıymayı kavurun. Kavrulan kıymaya bulgur, ceviz, tuz ve karabiberi ilave edin. Hamuru ikiye bölüp tepsi büyüklüğünde açın ve tepsiye yerleştirin. Üzerine kıymalı harcı dökün, diğer hamuru da açıp üzerine kapatın. Yoğurt, yumurta, sıvı yağ karışımını üzerine sürün. Ekmek fırınında pişirin.



© lezzetler.com tarif no:118731 • adı:Malatya Kömbesi • gönderen:Göksen • indirme tarihi:18.05.2024 - 01:32