



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖMBE (MALATYA)

Nimet Kocabey

Hamuru için:

1 kg un

1 çay bardağı sıvıyağ

1 çay bardağı süt

1 tatlı kaşığı tuz

Aldığı kadar su

İç harcı için:

Yarım paket (125 gr) margarin

3 adet orta boy patates

300 gr yarım yağlı kıyma

3 yemek kaşığı un

2 çay kaşığı tuz

Üzeri için:

1 yemek kaşığı yoğurt

1 adet yumurta

Unun içine yağ, tuz ve süt eklenir.

Ara ara kontrollü su eklenerek kulak memesi yumuşaklığında hamur yoğrulur.

Hamur dinlenirken haşlanmış patatesler ezilir.

Kıymaya tuz eklenip yoğrulur.

Hamur iki parçaya ayrılır. Yarı arada un serpilerek büyük boy fırın tepsisi ebadında açılır ve margarinle yağlanmış tepsiye serilir.

Hamuru serdikten sonra kıyma küçük küçük parçalar şeklinde hamurun üzerine yayılır.

Kıymanın üstüne patatesler eşit şekilde yayılır.

Margarin dilimlenerek patateslerin üzerine yerleştirilir. Üzerine un serpiştirilir.

Hamurun kalan yarısı da tepsi boyutunda açılıp üste serilir.

Hamur kenarlardan içe doğru çok az katlanır.

Yumurta, yoğurtla beraber çırpılır ve kömbenin üstüne sürülür.

Parmakla iki tane oyuk açılarak önceden ısıtılmış 200 derece fırında altı üstü kızarıncaya kadar pişirilir.

Fırından alınca üstüne su serpiştirilip başka bir tepsi kapatılır.

Not: İç harcı kıyma yerine kavurmalı şekilde de hazırlayabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:178475 • adı:Kömbe (Malatya) • gönderen:Gül • indirme tarihi:27.04.2025 - 03:34