



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖMBE (MALATYA)

1 kg un
Ekmek mayası
500 gr kuşbaşı et
Tereyağı

İki kat hamur arasında yapılan kömbenin hamuru, hafif maya ve yağ katılarak yoğrulur. Daha sonra kömbenin içi hazırlanır. Kömbe içi cevizli, patatesli veya kavurma etli olabilir. Hazırlanmış olan hamur, yağlanmış temiz bir sacın içine serilir. Üzerine tereyağında kavrulmuş et konulur. Bunun da üzerine bir kat daha hamur serilir. Üzerine hafifçe yoğurt sürülür, ağızına bir sac kapatılır. Bunlar yapıldıktan sonra sacın altına meşe közü, üstüne tezek közü yığılır. Ayrıca üzerinde de tezek yakılır. Kızardıktan sonra sactan çıkartılır, dilimlenerek servis yapılır.