



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KÖMBE (MALATYA)

1/2 ekmek mayası veya 1/2 kibrit kutusu kadar pak maya

1/2 kg. kuşbaşı et

3-4 yemek kaşığı tereyağı

Tuz

Susam

1-1,5 kg. un

Kuşbaşı et küçük parçalara ayrılır, yıkanır. Bir tencerede ateş üzerine koyulur. Kendi bıraktığı suyu çekince 2 kaşık yağ ilâve edilip, iyice kavrulur ve pişirilir. Diğer taraftan geniş bir tepsiye un elenerek ortası havuz gibi açılır. Ortasına maya, kenarlarına tuz

serpilir. Ilık su ilâvesi ile yumuşak bir hamur yapılır. Üzerine nemli bez örtülerek mayalandırılır, (yarım saat) Mayalanan hamur iki parçaya ayrılır. Hamur parçalarından biri yağlanmış tepsiye açılarak ya da elle yayılarak yerleştirilir. Arasına kavrulmuş et yayılır. Diğer hamur parçası üzerine kapatılır. Hamurun üzeri kalan yağla yağlanır, susam dökülerek fırında pişirilir. Dilimlenerek servise alınır.

Not: Tereyağında kavrulmuş et yerine çökelekli, peynirli, patatesli, kıymalı, ıspanaklı harçta kullanılabilir. Ne kullanılmışsa onun ismini alır. Patatesli kömbe gibi.