



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KÖMBE

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

4 su bardağı un (500 gram)  
250 gram oda sıcaklığında tereyağı  
100 gram eritilmiş margarin  
2,5 su bardağı pudra şekeri  
1 çay kaşığı dövülmüş damla sakızı  
2 çorba kaşığı susam  
1'er çay kaşığı mahlep, tarçın, karanfil ve muskat

Elenmiş un, oda sıcaklığında tereyağı, margarin, pudra şekeri ve sütü bir kaba alıp karıştırın. Damla sakızı, susam, mahlep, tarçın, karanfil ve muskat ilave edip pütürlü bir hamur elde edene dek yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler koparıp, bir tanesini kömbe kalıbına yerleştirin. Kalıbı masaya hızlı vurarak kömbeyi kalıptan çıkarın ve yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin. Kalan bezeleri de aynı şekilde hazırlayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri hafif kızarana dek pişirin.

