



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖMBE

Hamuru için:

6 su bardağı un

1 su bardağı süzme yoğurt

1 su bardağı süt

Yarım su bardağı su

1 tatlı kaşığı tuz

1 çay kaşığı toz şeker

İç harcı için:

2 bağ ıspanak

1 adet kuru soğan

4 adet sivri biber

Tuz

Karabiber

İspanakları ayıklayıp güzelce yıkayın. İnce ince doğrayın.

Soğanları yemeklik, biberleri de ince ince doğrayın.

Hepsini derin bir kaptan tuz ve karabiberle harmanlayın ve bir kenara alın.

Bir yoğurma kabında un, yoğurt, süt, su, tuz ve şekeri karıştırıp yoğurmaya başlayın.

Ele yapışmayan bir hamur elde edin ve hamuru iki parçaya bölün.

Tezgahı unlayıp hamurları çok kalın olmayacak şekilde tepsi büyüklüğünde açın.

Tepsiyi yağlayıp hamuru elinizle bastırarak yerleştirin.

Üzerine harcı yayıp ikinci hamuru da tepsinin üstüne kapatın ve yerleştirin.

Yumurta sarısını çırpıp fırçayla hamurun üstüne sürün.

Böreği kare kare dilimleyin.

Fırını 160 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın ve tepsiyi fırına verin. 30-40 dakika kızaran böreğinizi çıkarıp sıcak sıcak servis edin.

