



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KÖMBE

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

Hamuru İçin:

1 kg un

1 tatlı kaşığı tuz

3.5 su bardağı su

Etlî İç için:

350 gram parça kuzu eti

Yeteri kadar su

1 yemek kaşığı tereyağı

Tuz

Kıymalı İç için:

250 gram dana kıyma

2 adet soğan

1 yemek kaşığı tereyağı

1 yemek kaşığı biber salçası

Tuz

Kavut İçin:

3-4 yemek kaşığı tereyağı

3 yemek kaşığı un

Arası İçin:

1 su bardağı çekilmiş ceviz

Yufkaları Yağlamak İçin:

Yarım çay bardağı ayçiçeği yağı

Üzeri İçin:

150 gram eritilmiş tereyağı

Etlî iç için eti bir tencereye alıp üzerini iki parmak geçecek kadar tuz ve su ekleyip yumuşayana kadar (gerekirse su ilave ederek) haşlayın. Eti süzdükten sonra tereyağı ile kavurup kenara alın.

Kıymalı iç için kıymayı bir tavaya alıp suyunu salıp çekene kadar kavurun. Üzerine tereyağı ve ince kıyılmış soğan ilave edin ve yumuşayana dek kavurun. Salça ve tuz ekleyip birkaç dakika daha kavurup ocaktan alın.

Kavut için tereyağını kızdırıp üzerine un ekleyin ve rengi dönene kadar kavurun. Ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Hamur için unu geniş bir kaba alıp tuzla karıştırın. Azar azar su ilave ederek kulak memesi kıvamında bir hamur hazırlayın. Hamurdan kömbenin en altında ve en üstünde kullanılacak daha kalın yufkaları hazırlamak için 2 adet portakal büyüklüğünde beze ayırın. Kalan hamuru ceviz büyüklüğünde bezelere ayırın.

Portakal büyüklüğündeki bezelerden birini unlu zeminde tepsinizin büyüklüğünde açın. Tepsiyi yağlayıp açtığınız yufkayı içine yerleştirin. Üzerine ayçiçeği yağı gezdirip kavut ve ceviz serpin. Küçük hamur bezelerinden bir tanesini açıp tepsiye koyun. Üzerine kıymalı harçtan gezdirin. Yeniden küçük hamur bezelerinden bir tane açıp

kıymalı harcın üzerine yerleştirin ve etli harçtan koyun. Yeniden bir kat kavut ile ceviz, bir kat kıymalı ve bir kat kuşbaşılı iç malzemeden koyarak tüm küçük hamur bezeleri bitene dek işleme devam edin.

Kalan portakal büyüklüğündeki bezeyi tepsinizden biraz daha büyük olacak şekilde açıp en üste yerleştirin.

Hamurun fazla kısmı bıçakla tepsinin kenarına doğru itin. Kömbenin üzerine ince bir bıçakla küçük delikler açın ve eritilmiş tereyağı gezdirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Ilık servis yapın.

Not: Kömbe, bayramlarda ve özel günlerde yapılan bir hamur işidir. Farklı yörelerde "Köme", "Göme", "Gömme", "Zıfat" ve "Babuko" isimleriyle de bilinir.



---

© lezzetler.com tarif no:163734 • adi:Kömbe • gönderen:Doctor • indirme tarihi:11.04.2025 - 17:33