



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

---

## KÖMBE

125 Gr Sana Klasik  
3 Su Bardağı süt  
2 Tatlı Kaşığı tuz  
1 Tatlı Kaşığı pul biber  
2 Adet sivri biber  
1 Tatlı Kaşığı şeker  
250 gr kıyma  
1 Çay Bardağı ılık su  
1 Çay Bardağı sıvıyağ  
1 Adet Domates  
1 Paket yaşmaya  
1 Adet Yumurta sarısı  
1 Çay Kaşığı karabiber  
1 Tütam maydanoz  
7 Su Bardağı un  
2 Adet orta boy kuru soğan

Unu hamur kabına koyuyoruz. 1 tatlı kaşığı tuzu koyuyoruz. 3 su bardağı bi kaptan ılıtıp unun ortasına döküyoruz. 1 çay bardağı ılık suya yaşmaya ve şekerini koyup eritiyoruz daha sonra onuda unun üzerine döküp yoğurmaya başlıyoruz. Hamurumuzu yoğurduktan sonra mayalanmaya bırakıyoruz. Bu arada bir tava alıp içerisine soğanlarımızı ve biberlerimizi doğrayıp sıvıyağ ve sanayağınida koyup kavurmaya başlıyoruz. Onlar kavrulurken domatesi doğruyoruz. Soğan ve biber hafif sotelendikten sonra kıymayıda sotelemek için tavaya koyuyoruz. Kıymanın rengi döndükten sonra domatesleri atıyoruz. Domateslerde canlılığını yitirdikten sonra 1 tatlı kaşığı tuz, karabiber, pul biber ve maydanozuda ekleyip 2 dk. daha kısık ateşte pişirdikten sonra altını kapatıyoruz. Hamurumuz mayalandıktan sonra 6-7 beze alıyoruz ve onları oklava yardımıyla açıyoruz. Sana yağı ile yağladığımız tepsiye ilk katını seriyoruz ve üzerine kıymalı harcımızdan her tarafına eşit şekilde yayıyoruz. Daha sonra aynı işlemi diğer bazelerde uyguluyoruz. En son bezeyide harcın üzerine serdikten sonra kömbemizi kare kare kesiyoruz. Kestiğimiz her dilimin ortasına bıçakla batırıyoruz. Üzerine yumurta sarısı ve erittiğimiz margarin karışımından sürüyoruz. 170 derecelik önceden ısıttığımız fırına sürüyoruz. Kızardıktan sonra fırından çıkartıyoruz. Servise hazır