



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖMME (BİLECİK)

Ebubekir Yılmaz - Burak Çıtak

Öncelikli olarak hamur hazırlanır un, maya, tuz ve su karıştırılır yumuşak ele yapışmayan bir hamur elde edilir. Yarım saat üzeri örtülüp dinlenmeye kaldırılır.

Kıymalı Harç için yağ kızdıktan sonra kıyma ilave edilir yarı kavrulur sonra soğan tuz baharatlar da eklenir.

Kavurma işlemi bitince soğumaya bırakılır.

Kabaran hamur ikiye bölünür ve tepsi büyüklüğünde açılır yağlanmış veya yağlı kağıt serilmiş tepsiye hamur yerleştirilir.

Sonrasında kıymalı harç eklenir hamurun üzerine.

İkinci parça hamurda açılır üzerine kapatılır.

Yumurta sarısı yoğurt sıvı yağ karıştırılıp hamurun üzerine sürülür.

Susam ve çörekotu serpilip fırına verilir. Hamur kontrol edilir pişince fırından alınır nemli bez örtülüp soğuması beklenir.

Sonra dilimlenip servis edilir.