



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KÖMME (GAZİANTEP)

Deniz Baran

Un, su, tuz karışımından bir hamur yoğurulur. Hamur yedi bezeye bölünerek dinlendirilir. İçi için kıyma, soğan ve baharatlarla bir harç hazırlanır. Yedi kat açılarak harcı kat kat dökülerek işlem tamamlanır. En üste de yumurta sürülerek fırında pişirilir.