



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÜL KÖMBESİ (TUNCELİ)

Tunceli Valiliği

1.5 kg. un
500 gr. tereyağı
1 yemek kaşığı tuz
½ litre su

Önce ocakta ateş iyice yakılır. Sal (ocağın tabanı) kızınca ateş çekilir ve tabanı ıslak bir çaputla silinir. Silindikten sonra mayasız olarak yoğrulan hamur sal üzerine serilerek üzerine sac kapatılır. Sacın üzerinde tekrar ateş yakılır. Ekmek sal ve üstteki sacın ısıyla pişer. Bu ekmek çıkarıldıktan sonra ya olduğu gibi yenilir ya da kabuğu (halk arasında kapak denilir) oyulup yumuşak kısmı çıkarıldıktan sonra içine tereyağı dökülür, kabuğu tekrar kapatılır. Bu şekilde kurabiye gibi olur.

