



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÜLLÜ KÖMBE (MALATYA)

Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Akşamdan hamur mayalanır ve yoğrulur. Sabahleyin etli (kavurma et) ya da patatesli yapılacaksa iç buna göre hazır edilir.

Ocakta ateş kor haline getirilir. Önce kalınca bir hamur açılır, üzerine hazırlanan iç serilir. Bunun üzerine yine kalınca bir hamur açılıp kapatılır. Kenarları el ile sıkıştırılır. Hazır hale gelen malzeme ocaktaki sacın üzerine konulur. Bunun üstüne de tezek koru (köz) yığılır. Piştiğinde küllü temizlenir, üzerine yağ sürülür. Bıçakla dilimlendikten sonra yenir.

[ML® Kömbe için tıklayın](#)

