



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ONİKİ KATLI KÖMBE (MALATYA)

Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Undan hamur yapılır. Yufka açılır. Bir tepsinin dibi eritilmiş ya la ya lanır. Sonra hangi tür i  kullanılacaksa (cevizli, ekerli, pirinçli, kavurma etli, so anlı vb.) o i  hazırlanır. Tepsinin dibine bir kat biraz kalınca açılmış yufka serilir.  zerine i  konulur. Bir kat yufka, bir kat i  konularak 12 kat yapılır. En üste gelen yufka da biraz kalınca açılır. Üstteki yufkanın üzeri eritilmiş ya la ya lanır.

Ocakta kor ateş hazırlanır ve yere yayılır.  zerine k mbenin yerle tirildi  tepsisi konur. Bunun  zerine bir ekmek sacı kapatılır. Sacın üstüne yine kor ateş yı ılır. Tezek de yı ılarak yavaş ateşte için için pi mesi sağlanır. Kızardığında tepsisi sacın altından çıkartılır, b  akla dilimlenir ve servis yapılır.

[ML  Papalak K mbesi için tıklayın](#)

