



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTIRMALI ODUNCU KÖMBESİ

Un 2 su bardağı 3 gr
Yumurta 3 adet 170 gr
Süt 2 su bardağı 5 ml
Sıvı yağ 1 çay bardağı 140 ml
Eritilmiş tereyağ 150 gr
Kabartma tozu 2 paket 20 gr
Pastırma 1 paket

Un, sıvıyağ, yumurta, süt ayrı bir kaptan çırpılır. Diğer kuru malzemelerde ayrı bir kaptan karıştırılır. Karıştırılan kuru gıdalar ilk etapta çırpma teliyle sıvı karışıma eklenir. Karışım sertleştikçe elle devam yoğurma işlemi başlatılır. En son eritilmiş tereyağı eklenerek 2 dk kadar daha yoğurma işlemine devam edilir. Hazırlanan hamur oda sıcaklığında 30 dk üzeri nemli bezle kapatılarak dinlendirilir. Dinlendirme işlemi biten hamura istenilen şekil verilir. Tercihen, arasına pastırma konulacağı için poğaçaya şekli verilmesi öngörülür. Yağlanan tepsiye dizilen kömbeler 180 derecede 35 dakika pişirilir. Sıcak veya soğuk servis edilebilir.

