



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAC KÖMBESİ

Hamuru için:

3 kilo un

1 çorba kaşığı tuz

3 su bardağı sıvı yağ

1 su bardağı yoğurt

İçi için:

4 kilo soğan

2 kilo kıyma

Tuz

Kırmızıbiber

Karabiber

2 çorba kaşığı salça

3 su bardağı sıvı yağ

Üzeri için:

2 yemek kaşığı yoğurt

1 yemek kaşığı sıvı yağ

Derin bir kabin içinde un elenir. Unun ortası açılır. İçerisine tuz, yağ, yoğurt, bir yumurta, yarım limon suyu, kabartma tozu konularak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapılır ve yarım saat dinlendirilir.

Soğanlar ince ince kıyılır. Kıyma, ince kıyılmış maydanoz, salça, baharat ve yağ ile bir karışım elde edilir.

Kömbe tarifi için önceden hazırlanıp dinlenmeye alınan hamur dokuz eşit parçaya bölün.

Orta boy bir fırın tepsisinin tabanı yağlanarak hazır bekletin. İlk bezesi alabildiğince ince açılan yufka tepsiye döşeyin.

Üzerine fırça yardımıyla sıvı yağ sürün. Aynı işlem ikinci yufkaya da uygulayın.

Üçüncü yufkanın üzerine kıymalı harcı yayın. Dört ve beşinci yufkalara birinci ve ikinci yufkalara uygulanan işlem yapın.

Altıncı yufkanın üzerine yeniden kıymalı harçtan döşeyin. Kalan üç yufka da arası yağlı olarak üst üste yerleştirin.

Üzerine yoğurt ve sıvı yağ ile hazırlanmış karışım dökün.

İsteğe göre fırına konmadan önce baklava dilimi ya da kare olarak dilimleyin.

Önceden ısıtılmış fırında 200 derecede 35-40 dakika pişirin. Odun ateşinde pişirilecekse altına ve üstüne sac kapatılır ve bu şekilde pişirin.



