



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİNİ KÖMBESİ (REFAHİYE ERZİNCAN)

Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı

Yufkası için:

2,5 su bardağı süt

Yarım çay bardağı sıvıyağ

1 adet yumurta

1 paket yaş maya

2 tatlı kaşığı tuz

Un (1 kg. kadar)

Sini kömbesinin yapılışı:

2 yemek kaşığı tereyağı

Yarım su bardağı sıvıyağ

Süt, sıvı yağ, yumurta, yaş maya, tuz ve un karıştırılarak kulak memesi kıvamında hamur elde edilir.

Elde edilen hamur 10 dk. kadar dinlendirildikten sonra 6 parçaya ayrılarak yufkalar açılır.

Tereyağı ve sıvıyağ bir tavada eritilir. Yufkalardan 3 tanesi üst üste dizilerek ve araları yağlanarak burulur.

Diğer 3 yufka da aynı şekilde hazırlandıktan sonra altı yağlanmış bir tepsiye daireler çizilerek sarılır.

Tepsi içindeki malzemeler 20 dk. kadar dinlendirildikten sonra 180° C'de önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir.

Fırından alınan kömbe bıçak yardımıyla kesilerek servis edilir.

