



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TAHİNLİ KÖMBE SUFİ (ANKARA)

### MALZEME LİSTESİ

1 kg un  
2 yemek kaşığı toz kuru maya  
1 su bardağı toz şeker  
Alabildiği kadar su  
İç harcı için;  
2 su bardağı tahin

### YAPILIŞI

Unu derfn bir kaba koyup ortasını havuz gibi açın.  
Ilık suyun içine maya ve tozşekeri koyup karıştırın ve kabarması için 5 dakika kadar bekletin.  
Kabaran mayalı suyu unun ortasındaki çukura aktarıp yoğurmaya başlayın.  
Azar azar su ilave etmeye devam ederek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edin.  
Hamuru toplayıp oda sıcaklığında en az 1 saat kadar dinlendirin.  
Kabarıp kıvamını bulan hamuru yağlanmış tepsiye yayın. Üzerine tahini kaşıkla gezdirin.  
Kömbeleri 180 dereceye ve alt üst konuma ayarladığınız fırında üzeri iyice kızarıncaya kadar pişirip çıkarın.  
Lokma lokma parçalayarak servise sunun.

[ML® Kömbe için tıklayın](#)

[ML® Kömbe \(görsel\)](#)