



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEREYAĞLI KÖMBE

Hamuru için:

5 gram yaş maya
1 su bardağı süt
3 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı yoğurt
3 çorba kaşığı sirke
1 çay kaşığı tuz
3-4 su bardağı un

İçi için:

200 gram beyaz peynir
1 soğan
1 çay kaşığı tuz
2 çorba kaşığı un
2 karanfil

Yarım çay bardağı erimiş tereyağı

Yaş mayayı sütle ezin, beş dakika bekletin. Üzerine yağı, sirkeyi, yoğurdu ve tuzu ekleyip yoğurmaya başlayın. Ununu koyup homojen bir hamur olana dek yoğurun. 15 dakika kadar dinlendirin. Hamuru ikiye bölüp her birini ince açın. Rendelenmiş soğana peyniri ilave edin. Bir tavada unu tereyağıyla kavurun, içine toz haline getirdiğiniz karanfilleri ve soğanlı peyniri katın. Tepsi büyüklüğünde açtığınız yufkanın üzerine eritilmiş tereyağını gezdirin, her tarafına yayın. İç malzemesini boşaltın. Diğer yufkayı üzerine kapayıp 200 derecedeki fırında 35 dakika pişirin. Dilimleyip misafirlerinize ikram edin.