



## YAĞLI KÖMBE (KONYA)

Nermin Erkoyuncu

Margarin (erimiş) 1 su bardağı  
Su (ılık) 1 ½ su bardağı  
Sıvıyağ ½ su bardağı  
Un 5 ½ su bardağı  
Tuz 1 tatlı kaşığı  
Yoğurt (süzme) 1/5 su bardağı  
Toz maya 1 tatlı kaşığı  
Su 2/5 su bardağı

Margarin, sıvıyağ, tuz, maya, su ve un ile hamur yoğur, mayalandır. Tepsiyi yağla. Mayalanan hamurdan küçük bezeler al, tepsiye koy, üzerine bastırarak biraz incelt. Yoğurdu sulandır ve hamurların üzerine sür. Sıcak fırına koy, pişir. Halka ya da uzun ince şekillerde verilebilir.

Not: Fırın ekmeği yapıldığı zaman arkasına yapılan ve komşulara dağıtılan bir yiyecektir.

