



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

YUMURTALI TEPŞİ KUMBİĞİ (TUNCELİ)

Çemişgezek Belediyesi

Un, süt ve yumurta ile hamur yoğrulur. Baklava biçimi verilip tepsiye yerleştirilir. Üzerine bir miktar çörek otu, küncü (susam) ekilerek köz üzerine konur. Üstü ekmek pişirme saçı ile kapatılır. Saçın üzerinde de ateş yakılır. Hamur iki ateş arasında pişer.

© lezzetler.com tarif no:39620 • adı:Yumurtalı Tepsi Kumbiği (Tunceli) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:06.04.2025 - 20:07