KÖMBE

1 paket instant maya
1,5 su bardağı ılık su
1 adet kesme şeker
2 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Yağlamak için:
Yarım paket tereyağı (125 gr)
İçi için:
1 adet küçük tavuk
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

Yoğurma kabına ılık su, kesme şeker ve maya bırakılır, parmak uçlarıyla karıştırılır.
Üzerine tuz, sıvıyağ ve orta sertlikte kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamurun üzeri kapatılır, bir saat dinlendirilir.
Bu arada tavuk haşlanır, kemiklerinden ayrılır ve küçük parçalara bölünür. Üzerine karabiber ve tuz eklenir, karıştırılır.
Dinlenen hamur 4 eşit parçaya bölünür. Her parça unlu zeminde, merdaneyle yuvarlak fırın tepsisi büyüklüğünde açılır.
Yağlanmış fırın tepsisine yerleştirilir. Üzerine eritilmiş tereyağı sürülür ve tavuğun üçte biri yayılır.
Üzerine ikinci açılmış hamur konur, yağ gezdirilir ve tavuk yerleştirilir. Bu şekilde dört kat tamamlanır.
En üste kalan tereyağı sürülür. Bıçakla kare şeklinde kesilir.
Tepsi önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir, kömbe kızarana kadar pişirilir.
Ilık olarak servis yapılır.

Not: Kömbe Türkiye'nin değişik bölgelerinde hazırlanır. Kahramanmaraş ve Hatay'da çöreğe kömbe denir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1360 | Adı: Kömbe | İndirme tarihi: 19.08.2025 - 12:42