



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

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.