



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifi

Kömbe

Kömbe



1 paket instant maya
1,5 su stəkani ilıq su
1 ədəd kəsmə şəkər
2 çorba qaşığı duru yağ
1 çay qaşığı duz
Ala bildiyi qədər un
Yağlamaq üçün:
Yarım paket kərəyağı (125 qr)
İçi üçün:
1 ədəd kiçik toyuq
1 çay qaşığı qara bibər
1 çay qaşığı duz

- # Yoğurma qabına ilıq su, kəsmə şəkər və maya buraxılar, barmaq uclarıyla qarışdırılar.
- # Üzərinə duz, duru yağ və orta sərtlikdə konsistensiya sahəyə qədər un əlavə olunaraq yoğurular. Xəmirin üzəri bağlanılar, bir saat dinlən/istirahət etdirilər.
- # Bu vaxt toyuq qaynadılar, sümüklərindən ayrılar və kiçik parçalara bölünər. Üzərinə qara bibər və duz əlavə olunar, qarışdırılar.
- # Dinlənən xəmir 4 bərabər parçaya bölünər. Hər parça unlu zəmində, merdaneylə yumru soba nimçəsi böyüklüyündə açılar.
- # Yağlanılmış soba nimçəsinə yerləşdirilər. Üzərinə əridilmiş kərəyağı sürtülər və toyuğun üçdə biri yayılar.
- # Üzərinə ikinci açılmış xəmir qoyular, yağ gəzdirilər və toyuq yerləşdirilər. Bu şəkildə dörd qat tamamlanar.
- # Ən üstə qalan kərəyağı sürtülər. Bıçaqla kvadrat şəkildə kəsilər.
- # Nimçə əvvəldən isidilmiş 190 dərəcə sobaya verilər, kömbe qızarana qədər bişirilər.
- # İliq olaraq xidmət edilər.

Qeyd: Kömbe Türkiyənin dəyişik bölgələrində hazırlanar. Kahramanmaraş və Hatayda çöreğə kömbe deyilir.