



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

---

## Kombe

Kömbe



Un pacco di lievito  
1,5 bicchieri d'acqua fresca  
1 zucchero  
2 cucchiari olio vegetale  
Un cucchiaino di sale  
In quantità di farina  
Per oliare;  
Mezzo pacco di burro  
Per interno;  
Un pollo piccolo  
Un cucchiaino di pepe nero  
Un cucchiaino di sale

# Nella ciotola da impastare si mettono l'acqua fresca zucchero e le Vito se mi Celano puoi alla sopra si aggiungono sale olio vegetale e la farina finché per avere un impasto omogeneo dopo si coperta e si lascia riposare circa per un'ora.

# In questo momento il pollo spedisce e se le va dai li ossi e si tagliano in pezzi piccoli alla sopra si mettono pepe nero e sale se mi Celano poi impasto riposato si condivide 4 pezzi uguali ogni pezzo si apre dimensione del vassoio di forma sul tavolo farinato con il rullo.

# Poi si inseriscono nel vassoio lato alla sopra si mette il burro e tre per 1 del pollo.

# Alla sopra si mette secondo sfoglia aperta puoi di nuovo si mette ho io e pollo così si continua a fare quattro piani.

# Ultimamente si mette il burro poi si taglia il quadrato con il coltello dopo il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi si cucina finché arrossire bene poi si servirsin fresco.

**Nota:** Kombe prepara delle zone diverse di Turchia. Nel Kahramanmaras ed Hatay pane si chiama kombe.