



Kombe

Kömbe



Un pacco di lievito
1,5 bicchieri d'acqua fresca
1 zucchero
2 cucchiali 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 lì ossi e si taglano 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.