

Antakya Kombesi

Malzemeler

1 kilo un

250 gram tereyag

250 gram bitkisel yag

250 gram sut

250 gram seker

1 yemek k. baharat karisimi (muskat, tarcin, damla sakizi, karanfil, az mahlep)

Biraz corekotu.

Uzeri Icin:

Susam

Yapilisi

Bitkisel yagi bulamazsaniz, 250 gram margarini eritin. Iyice soguyunca altinda beyaz bir su kalacaktır. O suyu dokun, yagi kullanin.

Tereyagini ve bitkisel yagi eritin. Unu genis bir hamur kabina eleyin. Uzerine erittiginiz yagi ilik halde dokun. Elinizle iyice yagi una yedin.

Sutu iltin ve sekeri icinde iyice eritin. Baharatlari da un gibi dovun. Istediginiz miktarda (yaklasik 1 yemek kasigi) ekleyip sutun icinde eritin. Isterseniz biraz corekotu ekleyin.

Yagli una sutlu karisimi ekleyin. Hamur haline getirin.

Hamurdan iri ceviz kadar alip elinizde yassilastirin. Susama bulayin. Kombe icin olan ahsap kaliba basin. Kaliptan kuru tepsiye cikarin.Hamur bitinceye kadar bu isleme devam edin.

Carsi firininda veya ev firinda iyice kizarincaya kadar yaklasik 175-180 derecede pisirin.

Pisip iyice soguduktan sonra kapali cam kavanozda saklayin