

Bayram Kombesi

Malzemeler

500 gr tereyagi

1/2 litre sut

1 cay bardagi tahin

2 paket kuru maya

2 su bardagi ceviz

1 su bardagi susam

1 su bardagi seker

1 tatli kasigi 7 baharat

Aldigi kadar un

Yapilisi

2 paket kuru maya yarim litre sutun icinde eritilir. Unun uzerine dokulur, 1 buyuk bardak seker, 1 tatli kasigi yedi cesit baharat (zencefil, tarcin vb aktarlardan temin edilebilir) ile birlikte azar azar un eklenerek yogrulur. 500 gr tereyagi da ilave edilip ozlestirilir. Hazirlanan hamur, 1 gece dinlendirilir. 1 bardak susam islatilir. Hamurdan ceviz buyuklugunde parcalar kopartilir, elde acilip ici cevizle doldurulup yuvarlanir. Susama bulanip catalla veya kombe kalibiyla sekil verildikten sonra tepsiye yerlestirilir. Onceden ortalama 180 derecede isitilmis firinda pisirilir.