

Kiymali Kombe

Malzemeler

Hamuru icin;
5 kase un
3 bardak sut
1 yumurta
900 gr. tereyagi
1 yemek kasigi sivi yag
2 tatli kasigi tuz
Ici icin;
Yarim kilo kiyma
3 sogan
4 yemek kasigi sivi yag
2 tatli kasigi tuz
1 cay kasigi karabiber
1 cay kasigi kimyon
1 cay kasigi pul biber

Yapilisi

Sut, tuz ve un bir kaba alinip hamur haline getirilir. Hamur 2 bezeye ayrilir. Bezeler oklava ile acilir. Bir tavaya alinan tereyagi eritilip acilan hamurun uzerine bolca dokulur. Hamurun her tarafi yaglandiktan sonra katlanip buzdolabinda bekletilir. Ikinci bezeye de ayni islem yapilir. Diger tarafta kiyma ve sogan bir tavada kavrulur. Sivi yag ve baharatlar eklenip biraz kavrulduktan sonra ocaktan alinir. Donan hamurlar tepsi buyuklugunde oklava yardimiyla acilir. Yaglanmis firin tepsisine yerlestirilip kavrulmus harc uzerine yayilir. Ikinci hamur acilip harcın uzerine serilir ve kenarlari kapatilir. Hamurun uzerinde parmak ile tepsiye degecek kadar 5 adet delik acilir. Eritilmis tereyagi deliklere birer yemek kasigi dokulur. Yumurta kombine uzerine kirilip karistirilir ve el ile hamur uzerine yayilir. 180 derecede isitilmamis firinda uzeri kizarana kadar pisirilir.