

Kiymali Kombe

Malzemeler

4 su bardagi un
1 su bardagi sut
1 tatli kasigi tuz
1 su bardagi su
250 gram tereyagi
Ic malzemesi icin:
1 su bardagi siviyağ
Yarim kg orta yagli kiyma
2 patates
3 sogan
1 kase kendir cekirdegi
1 tatli kasigi tuz
1 cay kasigi pulbiber
1 cay kasigi tuz
Uzeri icin:
2 yemek kasigi yogurt
1 yumurta
Yarim su bardagi corek otu
Yarim su bardagi susam
2 yemek kasigi tereyagi

Yapilisi

Un havuz seklinde acilip ortasina sut ve tuz eklenip yogurulur. 1 su bardagi su eklenip tekrar yogurulur ve yarim saat dinlendirilir. Ici icin kendir cekirdegi tavada kavrulup rondodan cekilir. Patatesler minik kupler seklinde dogranir. Kiyma ve yemeklik dogranmis sogan kavrulur. Patatesler ve baharatlar eklenir. Birkac dakika pisirilip kendir cekirdegi eklenip ocaktan alinir. Hamur tekrar yogurulup acilir. Tereyagi eritilip ilitildikten sonra hamurun uzerine surulur. Hamur rulo seklinde sarilir ve ikiye kesilir. Hamurlar tepsi buyuklugunde acilir. Uzerine ic harc yayilir. Diger hamurla uzeri kapatilir. Yogurtla yumurta cirpilip hamurun uzerine surulur. Catalla sekil verilir. Uzerine 2 yemek kasigi tereyagi parcalar halinde yerlestirilir. Onceden isitilmis 180 derece firinda pisirilir