

Kunculu Kombe

Malzemeler

500 gram siyah susam

1 adet yumurta

1 su bardagi sivi yag

Hamuru icin:

1 su bardagi sut

1 su bardagi yogurt

1 su bardagi sivi yag

1 adet yumurta

Aldigi kadar un

Yapilisi

500 gram siyah susam firinda kavurulur. 1 su bardagi sut, un, sivi yag ve yogurt karistirilip yogurulur. Istenen kivama gelen hamur bezelere kesilip yuvarlanir. Bezeler merdaneyle acilir. Firinda kavurulan susamlar robotta yagi cikana kadar cekilir. Sivi yag ile yumusatilan susam hamuru acilan ve tepsiye serilen yufkanin uzerine surulur. Diger yufkalarda ust uste koyulup susam surulur. Susamli yufkalar tepside dilimlenir. bir yumurta cirpilip boregin uzerine surulur ve firinda pisirilir. Kunculu kombe sunuma hazirdir.