

Peynirli Kombe

Malzemeler

Hamur malzemeleri;

1 su bardagi sut

1 su bardagi su

1 su bardagi yogurt

1 tatli kasigi seker

1 tatli kasigi tuz

1 tatli kasigi instant maya

Aldigi kadar un(ben iki bardak kadar tam bugday unu kullandim)

Margarin (oda sicakliginda)

Ic malzemesi icin;

1 adet kuru sogan

3 adet sivri biber

4 dilim koy peyniri

Zeytinyagi

Karabiber

Uzeri icin;

Yumurta sarisi

Yapilisi

Hamur malzemelerini genis bir kaba koyup unu azar azar ilave ederek kulak memesi kivaminda bir hamur elde edelim. Elde ettigimiz hamuru ikiye bolelim.Merdane ile her iki hamuru da acabildigimiz kadar acip her tarafina firca ile margarin surelim.Katlayip dikdortgen hale getirip kenara koyalım.Uzerinin kurumamasi gerekiyor.Hamur dinlenirken biz ic malzememizi hazirlayalım.Sogan ve biberleri soteleyelim ve karabiberi de ekleyip altini kapatalim.Peynirleri icine ufak ufak dograyalım ilave edelim.Bu surede dinlenen hamuru tepsimizin buyuklugunde acip uzerine ic harcimizi serelim.Diger hamuru da acip ustune ortelim.Kombemizi bicakla istedigimiz sekilde dilimleyip uzerine tekrar margarin surelim.Yumurta sarisini surelim.240 derecede pismeye birakalım.Afiyet olsun:)