

Kömbe

Toplam 60 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 25 dk

10 kişilik

Orta

~260 kcal

Açılış 2/10

Hatay'ın baharatlı bayram kurabiyesi, mahlep ve susamla kalıpta şekil alıp kızdırılır.

Malzemeler

- 4 su bardağı Un
- 200 gr Tereyağı
- 1 su bardağı Şeker
- 1 adet Yumurta
- 1 çay kaşığı Mahlep
- 0.5 su bardağı Susam

Yapılış

1. Tereyağı şeker ve yumurtayı 3 dakika krema gibi çırpın.
2. Un, mahlep ve kabartıcı ekleyip ele yapışmayan hamur yoğurun.
3. Hamuru 15 dakika dinlendirin, kalıpta çatlamasını.
4. Parçaları susama bulayın kömbe kalıbıyla şekillendirin.
5. Kömbeleri 180°C fırında 24 dakika pişirin.
6. Tepside 10 dakika bekletin, sıcak halde çıkarılmasını.

PÜF NOKTASI

Hamuru kalıba bastırmadan önce susama bulayın desen daha net çıkar.

SERVIS ÖNERİSİ

Çay veya kahve yanında servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Susam