

# Malatya K1yma Kömbe

Toplam 115 dk Hazırlama 80 dk · Pişirme 35 dk 8 kişilik Zor ~520 kcal

Malatya k1yma kömbe, mayalı yoğurtlu hamurun arasına soğanlı k1yma harc koyup fırında kızartılarak hazırlanan doyurucu yöresel börektir.

## Malzemeler

### Hamur için

- 7 su bardağı Un
- 1 su bardağı Yoğurt
- 1 su bardağı Süt
- 1 su bardağı Ilık su
- 20 gr Yaş maya
- 1 tatlı kaşığı Toz şeker
- 1 tatlı kaşığı Tuz

### İç harç için

- 500 gr Dana k1yma
- 2 adet Kuru soğan
- 2 adet Yeşil biber
- 6 yemek kaşığı Sıvı yağ
- 1 çay kaşığı Karabiber

### Üzeri için

- 1 adet Yumurta
- 1 yemek kaşığı Çörek otu

## Yapılış

1. Maya, ılık su ve şekeri karıştırıp 10 dakika köpürtün.
2. Un, yoğurt, süt, tuz ve mayalı suyla yumuşak hamur yoğurun.
3. Hamuru örtüp 50 dakika mayalandırın.
4. K1ymayı yağda suyunu çekene kadar 8 dakika kavurun.
5. Soğan ve biberi ekleyip 7 dakika pişirin, karabiberle tatlandırıp soğutun.
6. Hamuru iki bezeye ayırarak tepsiye yayın ve k1yma harc üstüne serin.
7. İkinci hamuru kapatın kenarları bastırarak yumurta sürüp çörek otu serpin.
8. 190°C fırında 30 ila 35 dakika kızarana kadar pişirin.

#### PÜF NOKTASI

İç harc tamamen soğutmadan hamura yaymak alt katın hamurlaşmasını kolaylaştırır.

#### SERVIS ÖNERİSİ

Ayran, domates salatası ve köz biberle dilimleyerek servis edin.

### Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta