Kül kömbesi

6 kişilik

Malzemeler

1,5 kg	Buğday unu 14¼ su bardağı
500 g	Tereyağı 2½ su bardağı
18,3 g	Tuz 1 yemek kaşığı
500 g	Su 2½ su bardağı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Ocakta ateşi iyice yakın. Ocağın tabanı kızınca ateşi çekin, tabanı nemli bezle silin.
2. Un, tuz ve suyla mayasız bir hamur yoğurup ocağın tabanına yayın, üstünü sacla kapatın. Sacın üstünde yeniden ateş yakın.
3. Hamur alttan ve üstten gelen ısıyla pişsin. Çıkarınca olduğu gibi yiyebilir ya da kabuğunu (kapak) oyup içini boşaltabilirsiniz. Boşluğa tereyağını dökün, kapağı yeniden kapatın.

Son hâli: 1 Kasım 2026
Yüksel Işık, Tunceli Mutfağı (2012)
tatname.com/tr/tarif/kul-kombesi-tunceli-mutfagi-2012