Osmaniye yoğurtlu kömbesi

Tarifin tamamı

Malzemeler

1 kg	Buğday unu 9½ su bardağı
70 g	Şeker ½ su bardağı
200 g	Süzme yoğurt
184 g	Ayçiçek yağı 1 su bardağı
10 g	Kabartma tozu 2¼ çay kaşığı
10 g	Kömbe baharatı
80 g	Buğday unu ¾ su bardağı
1 kg	Süzme yoğurt
500 g	Şeker 3 su bardağı
100 g	Tereyağı ½ su bardağı
20 g	Mısır nişastası

Alerjen

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

Yapılışı

1. Un, yoğurt, şeker, yağ, kabartma tozu ve baharat karışımını orta sertlikte bir hamur olana kadar yoğurun.
2. Hamuru 10 dakika dinlendirin.
   10 dk
3. Hamuru elle tek ve kalın bir kat olacak şekilde yağlanmış tepsiye yayın; ortası çukur, kenarları yüksek olsun.
4. İç harç için un, süzme yoğurt, şeker, eritilmiş tereyağı ve nişastayı karıştırın. Hamurun ortasına dökün.
5. 180 derece fırında pişirin.
   40 dk
6. 10-15 dakika dinlendirip üçgen ya da kare dilimleyin ve servis edin.
   10 dk

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 1221 (Osmaniye Ticaret ve Sanayi Odası)
tatname.com/tr/tarif/osmaniye-yogurtlu-kombesi