

KÖMBE

Kömbenin lezzetinin sırrı dayanışma içerisinde yapılmasına dayandırılır. Genellikle misafir ağırlamak için yılın belirli tarihlerinde özellikle ramazan ayı boyunca bir birlerinde toplanan ev hanımları gittikleri komşusunun yıllık kömbe ihtiyacını yaparlar, pişirirler en sonunda bir çay demleyip biraz yer evlerine dağılırlar. Kömbe dayanaklı bir kurabiye ya da yöre sakinleri tarafında kahke olarak anılan şekerli bir yapıdadır. Çeşit çeşit baharatlar eklenerek hazırlanan hamura ağız tatlarına göre ceviz, susam, hurma ve ya fıstık eklenir. eğer bir gün ziyaret etme fırsatınız olursa genellikle cevizli ya da susamlı tercih edildiğine şahit olursunuz. Kömbenin çeşitli hamur kalıpları vardır. Kömbe kadar bu kalıplarda önem taşımaktadır. Hamurlar kalıpların içerisinde yerleştirilir ve kalıpta boşluk kalmayacak şekilde yayılır. Daha sonra kalıp masaya vurularak şekil şekil kömbeler tepsilere dizilir. Kömbenin diğer bir püf notasıda mahalle fırınlarına pişirmek üzere gönderilmesidir. Fırında 20-25 dk arasında pişen kömbeler artık ağızda kıyır kıyır dağılan enfes hale gelmişlerdir. Tarihçesi araştırıldığında tamamen Hatay yöresinden çıktığı ve başka yörelerde olmadığı tescillenmiştir.