

# Kömbe ve Eşkili Tebik...



Kömbe



Eşkili Tebik

Şimdide genellikle şehirde doğup büyüyenler “Nedir bu kömbe ve eşkili tebik” diyecekler. Haksızda değiller. Zira şimdi bunlar pek yapılmıyor.. Yapılsada onlar görmüyorlar. Tabiki o kuzine sobadan çıkıp, misgibi kokan doğal buğday hamurundan yapılan kömbe ve eşkili tebiği bilmezler. Oysa günümüzde yapılan katkı maddeli benzer ekmeklerin bunların yanında sözü mü olur.

Bu kömbe genellikle kışları yanan fırınlı sobalarda tepsilere dizilerek yapılır, taze ve diğer günlerde yenirdi. Burada “kömbe çekme” denirdi. Eşkili tebik ise çoğu zaman tandırda yapılırdı. onlarda yufka ekmeğin biraz küçüğü olup 2-3 milim kalınlığında yapılırdı. Peynirli dürümle yanında birde çay oldumu tadına doyumazdı... Üzüm lede (salkım) sarardı... Boşuna ağzınız sulanmasın bunları bu gün biraz zor bulursunuz.... O kömbeler olsa da hep birlikte yesek, hemde üstü yumurtalısını ama nerdeeeeeeeee!

**Hüseyin ÇALIŞKAN**