TOMBİK EKMEK KUMRU (İZMİR)

www.posta.com.tr

Ekmek için:
1 paket toz maya
3 su bardağı un
1 su bardağı süt
1 yumurta
1,5 yemek kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
Ekmeğin üzeri için:
1 su bardağı su
3 yemek kaşığı pekmez
Bol susam
Kumrunun içi için:
Sosis
Sucuk
Salam
Kaşar
Turşu

Derin bir karıştırma kabına öncelikle 3 su bardağı un ekliyoruz. Unumuzun ortasını açıp 1 paket toz maya hemen arkasından 1,5 yemek kaşığı şeker ve 1 tatlı kaşığı tuz ekliyoruz.
Elimizle tüm eklediğimiz malzemeleri hafifçe karıştırıyoruz. Daha sonra 1 yumurta ardından 1 su bardağı süt ekliyoruz. Elimizle hamur kıvam alana kadar güzelce yoğuruyoruz. Yoğurma işlemimiz bittikten sonra kabın ağzını streçleyip yarım saat dinlenmeye bırakıyoruz. Dilerseniz hamurumuz mayalanana kadar bizde malzemelerimizi hazırlayalım.
Sosislerimizi ince ve uzun olacak şekilde kesiyoruz. Sucuklarımızı da yarım daire olacak şekilde kesiyoruz. Salamları direk paketten çıkardığım haliyle kullanacağım. Sizin salamlarınızın boyutu çok büyük ise keserek kullanabilirsiniz.
Şimdi sıra kumru ekmeğimizin üzerine süreceğimiz karışımı hazırlayalım. Yayvan bir kaba 1 su bardağı su ve 3 yemek kaşığı pekmez ekliyoruz. Homojen bir karışım elde edene kadar güzelce karıştırıyoruz.
Kumru ekmeğinin üst süslemesi için ben hafif kavrulmuş susam tercih ettim ancak siz dilerseniz kavrulmamış susam da kullanabilirsiniz.
Ben tombul ekmekler yapmak istediğim için hamurumu iki parçaya bölerek 2 adet kumru ekmeği hazırlayacağım. Siz normal boyutlarda yapmak isterseniz hamurunuzu 4 eşit parçaya bölerek hazırlayabilirsiniz. Benim yaptığım gibi hamuru avuç içinizle yuvarladıktan sonra iki ucunu hafif sivriltmeniz gerekiyor. Şekil verdiğimiz ekmeklerimizin üzerine önce hazırladığımız pekmez karışımını sürüyoruz. Daha sonra susam ile süslüyoruz. Dışarıya dökülen susamları da ekmeğin tabanına yediriyorum. Bu işlem tamamlandıktan sonra ekmeğe boylamasına olacak şekilde bir bıçak yardımıyla çizik atıyorum.
Sıra geldi ekmeklerimizi fırına atmaya! Ekmeklerimizi 175 derece fırında 45 dakika pişiriyoruz. Ekmeklerimiz fırında pişerken bizde içine koyacağımız malzemeleri pişirmeye başlayabiliriz. Geniş bir wok tavaya öncelikle 3 yemek kaşığı tereyağı eritiyoruz. Tereyağı eridikten sonra sosis ve salamlarımızı ekliyoruz. Piştikten sonra ayrı bir kaba alıyoruz.
Aynı tavaya yağ eklemeden sucuklarımızı alıp onları da bir güzel pişiriyoruz. Pişen sucuklarımızı da ayrı bir kaba alıyoruz. Pişen ekmeklerimizi fırından aldıktan sonra 10 dakika dinlendiriyoruz. Daha sonra ortadan ikiye bölüp sucuğun yağına bir güzel bandırıyoruz. Sucuğun tüm baharatları böylelikle ekmeğe geçmiş oluyor. Yine tavaya yağ eklemeden kaşarlarımızı eritip birazda kızartıyoruz. Sucuk yağına bandırdığımız ekmeklerimize öncelikle ketçap ve mayonez sıkıyoruz. Daha sonra sosis, salam ve sucuklarımızı ekliyoruz. Ardından doğradığımız turşularımızı da koyuyoruz. En son olarak da erittiğimiz kaşarları üzerine yerleştiriyoruz. Artık kumru ekmeğimizi kapatabiliriz.

© lezzetler.com tarif no:123911 • adı:Tombik Ekmek Kumru (İzmir) • gönderen:kürdan • indirme tarihi:11.05.2024 - 02:16