KUMRU POĞAÇA

Hamuru:
125 g Sana (yumuşamış)
1 adet yumurta
1 kahve fincanı sıvı yağ
1 kahve fincanı yoğurt
1 kahve fincanı süt
1 yemek kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
Aldığı kadar un
Harcı için:
2 adet sosis
2 dilim salam
Yarım adet parmak sucuk
1 tatlı kaşığı kekik
Üzeri için:
Yumurta sarısı
Susam

Derin bir kapta hamuru için gerekli malzemeyi kullanıp, ele yapışmayacak şekilde olana kadar un ekleyerek,yoğurunuz.
Harcı için:
Yayvan bir kapta doğranmış sosis, sucuk, salam ve kekiği karıştırınız.
Hamurdan bezeler koparıp, avuç içi büyüklüğünde açtıktan sonra içine harçtan koyup, kapatınız.
Kumruları, Sıvı sana ile yağlanmış tepsiye dizip üzerine yumurta sarısı sürüp ve susam serpiniz.
Kumruları, önceden 185 derece ısıttığınız fırında 30-35 dakika üzeri kızarana kadar pişiriniz.

© lezzetler.com tarif no:29604 • adı:Kumru Poğaça • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:19.03.2024 - 13:39