



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

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 kaptan hamuru için gerekli malzemeyi kullanıp, ele yapışmayacak şekilde olana kadar un ekleyerek yoğurunuz.

Harcı için:

Yayvan bir kaptan 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.