



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇEŞME KUMRUSU (İZMİR)

Reşat Akbaykal

1 adet kumru ekmeği (1 kişi için)
Kaliteli kangal sucuk
Kaliteli salam
Kaşar peyniri
2-3 dilim domates

Kumru ekmeği boydan boya ortadan ikiye bıçakla yarılr.
Mangalda çift taraflı olarak ekmekler kızartılır.
Kızartılan kumru ekmeğinin iç kısmına bolca tereyağı sürölür (İsteyenler margarin de sürebilir).
Dilimlediğimiz sucuk ve salamlar da mangalda pişirilir. (Sucuk ve salam miktarını siz belirleyebilirsiniz).
Kumrunun içine pişirdiğimiz sucuk ve salamlar koyulur. Bunun üzerine yukarıda belirttiğim gibi kaşar peyniri de ilave edilir. (Hangi seçeneği tercih ederseniz).
Kumrunun içine koyulan 2 dilim domates ve ekilen tuz da kumrunun olmazsa olmazlarıdır.
Çeşme Kumrusunun da yanına en iyi ayran ve turşu biber gider.

Not: Çeşme'nin ülke çapında en tanınmış yemeği, herhalde Çeşme kumrusudur. Gerçekten çok lezzetli olan bu sandviç türü, her öğünde ve öğün arasında yenilebilecek bir lezzettir. Benim gördüğüme göre Ilıcalı kumrucular (Çeşme kumrusu Ilıcalı'da doğmuştur) kumruyu iki ayrı şekilde yapmaktadırlar. İkisi de güzel olmaktadır, herkes kendi zevkine göre yapabilir Çeşme kumrusunu. Zaten ikisi arasındaki fark da çok büyük değildir. Birinci anlayış kumrunun içine eski kaşarı pişirmeden çiğ olarak koymaktadır. İkinci anlayış ise taze kaşarı gazlı plate üzerinde kızarttıktan sonra kumrunun içine koymaktadır. Aradaki fark budur. Size hangisi cazip geliyorsa o şekilde yapabilirsiniz.

