



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇEŞME KUMRUSU

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

3,5 - 4 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Instant Maya

1 tatlı kaşığı tuz

2 yemek kaşığı toz şeker

1 yumurta

1 su bardağı ılık süt

0,5 su bardağı sıvı yağ

Üzeri için:

2 - 3 yemek kaşığı su

1 su bardağı susam

İç malzeme:

150 g kaşar peyniri

150 g salam

150 g sucuk

6 adet sosis

2 - 3 adet domates

1 yemek kaşığı tereyağı

Unu derin bir kaba eleyin. Maya, tuz ve toz şekeri ilave edip kaşık ile iyice karıştırın. Yumurta, süt ve sıvı yağ ilave edip iyice yoğurun. Hamurun üzerini kapatıp ılık ortamda 40 dakika mayalanması için bekletin.

Fırın tepsisini yağlayın veya pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Süre sonunda hamuru tekrar yoğurup 6 eşit parçaya bölün. Her parçayı elinizde oval olarak yuvarlayıp kumru şekli verin. Üzerine fırça yardımı ile su sürüp her tarafını susama bulayın. Fırın tepsisine aralıklı sıralayın, 20 dakika daha bekletin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Kaşar peynirini 6 adet dikdörtgen dilim olacak şekilde kesin. Sucuk ve salamı ince dilimleyin. Sosisleri şeritler şeklinde kesin. Domatesleri dilimleyin.

Kumruları enlemesine ikiye kesin. İç kısımlarına tereyağı sürün. Aralarına kaşar peyniri, salam, sucuk, sosis ve domates sıralayıp kapatın. 100 °C'ye önceden ısıtılmış fırında kaşar peynirleri eriyinceye kadar 5-10 dakika bekletin. Fırından alıp arzuya göre ketçap, mayonez ve hardal ile servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169306 • adi:Çeşme Kumrusu • gönderen:Gül • indirme tarihi:07.04.2025 - 22:08