



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KUMRU (ÇEŞME İZMİR)

4 adet yumurta (2 sarı ayrılıp üstüne sürülecek)

1 su bardağı sıvı yağ

1 su bardağı yoğurt

Yarım su bardağı süt

Biraz yaş maya

1 çay bardağı şeker

Tuz

Aldığı kadar un

1 su bardağı susam

Arası için:

Tulum peyniri

Domates

Kıvırcık

Salata turşusu

Salam

Süt ısıtılır. Maya şeker içinde eritilir. 10 dakika bekletilir. Diğer malzemeler ilave edilip hamur yapılır. İki kat büyüyene kadar bekletilir, yumurta büyüklüğünde parçalara ayrılır sandviç şekli verilir. Yumurta sürülür. Bol susam serpilip tepsiye dizilir. 170 derece fırında pişirilip soğuyunca arasına salam yeşillik domates, turşu tulum peyniri vs. konulur. Servis yapılır.

[ML® Kumru için tıklayın](#)