



## KUMRU

<https://www.izmirbakkallarodasi.org.tr>

Karıştırma kabının içine unu alın. mayayı,tuzu ve tozşekeri ekleyip karıştırın. daha sonra sütü, sıvıyağı ve alabildiği kadar suyu ekleyip yumuşak kıvamda bir hamur hazırlayın. hamurlara kumru şekli verip üzerine su sürerek susama bolca bulayın. bu şekilde 40 derecelik fırında 10 dakika mayalandırın. daha sonra çıkartıp 180 derecelik fırına koyarak pişirin. ilk sıcaklığı çıktıktan sonra üzerini kesin. ızgarada pişirdiğiniz sucuk ve salamları biberleri içine yerleştirin. kaşar peyniri dilimleri ve domates dilimleri ile zenginleştirebilirsiniz.



Fotoğraf "telsiz" tarafından gönderildi. 16.09.2020