



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUMRU EKMEĞİ (ÇEŞME İZMİR)

4 su bardağı un
1 su bardağı ılık süt
1 çay bardağı ayçiçek yağı
1 paket toz maya
2 yemek kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 adet oda sıcaklığında yumurta
Pekmez (Üzerine sürmek için)
Susam

İlk olarak süt, toz maya ve şekerini bir kaba koyuyoruz. Ardından unun yarısını ilave edip karıştırıyoruz. Kalan malzemeleri ve kalan unu ilave ederek hamuru yoğuruyoruz. Üzerini streç ile kapatıyoruz ve bir saat mayalanmak üzere ılık bir ortamda bekletiyoruz. Kumru şeklini verip yağlı kağıt serilmiş tepsiye diziyoruz. Yarım saat kadar tepside de mayalanan hamurun üzerine pekmez sürüp susam serpiyoruz. 200 derece fırında pişiriyoruz.

