



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İZMİR 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

Servis için:

200 g tulum peyniri

3 adet domates

4 - 5 adet yeşilbiber

Unu derin bir kaba eleyin. Maya, tuz ve toz şekeri ilave edip kaşık ile iyice karıştırın. Yumurta, süt ve sıvı yağı 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 çalıştırın.

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 çıkarıp soğutun.

Kumruları ortadan ikiye kesip dilimlenmiş peynir, domates ve biber ile doldurarak servis yapın.

