



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUMRU (İZMİR)

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

Ekmeği için:

2 su bardağı ılık su
1 paket kuru maya
1 yemek kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
2 yemek kaşığı yoğurt
2 yemek kaşığı sıvı yağ
8 su bardağı un

Ekmeğin üzeri için:

3 yemek kaşığı pekmez
1 su bardağı ılık su

2 yemek kaşığı susam

Ekmeği kızartmak için:

2 yemek kaşığı tereyağı

İçi için:

10-12 dilim sucuk
100 gram sosis
100 gram salam
10-12 dilim kaşar peyniri (ince kesilmiş)
8-10 adet salatalık turşusu
2 yemek kaşığı ketçap
2 yemek kaşığı mayonez

Ekmeğin için su, maya ve şekerini aktive edin.

Yoğurt ve sıvı yağ ekleyerek karıştırın.

Azar azar unu ekleyin ve güzelce yoğurun.

Ele yapışmayacak kıvama gelene kadar yoğurun.

Yarım saat dinlendirin.

Beş eşit bezeye bölün.

Her bir bezeyi uç tarafları ince olacak şekilde şekillendirin.

Pekmez ve suyu karıştırın.

Ekmeğinizin üst tarafını pekmezli su karışımına batırın ve fırın tepsinize dizin.

Üzerine susam serpin.

Önceden ısıtılmış fırında 180 derecede üzeri kızarana kadar 25- 30 dakika pişirin.

Fırından çıkan ve soğuyan ekmeği ikiye bölün.

Tereyağı eritmiş olduğunuz tavada iç kısımları biraz bekletin.

Aynı tavada uzun şeritler halinde kesilmiş; salam, sosis ve halka doğranmış sucukları önlü arkalı pişirin.

Ekmeğin arasına ketçap ,mayonez sıkın ve turşuları ilave edin.

Ardından salamlı, sosisli harcı keyfinize göre yerleştirin.



© lezzetler.com tarif no:179017 • adi:Kumru (İzmir) • gönderen:Gül • indirme tarihi:05.05.2025 - 13:47