



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUMRU

250 g un
1/2 paket kuru maya
1 adet yumurta
1/2 su bardağı süt
1 çay bardağı sıvıyağ
Tuz
2 yemek kaşığı toz şeker
Aldığı kadar un
1 kase susam
İçerisine;
125 g AYTAÇ GURME DANA SUCUK
125 g AYTAÇ ETLİ DANA SALAM
100 g kaşar peyniri
2 adet domates
2 adet sivri biber

- 1 Karıştırma kabının içine unu alın. Mayayı, tuzu ve tozşekerini ekleyin ve karıştırın.
- 2 Sütü, sıvıyağı ve alabildiği kadar suyu ekleyin. Yumuşak kıvamda bir hamur hazırlayın.
- 3 Hamurlara kumru şekli verin, üzerine süt sürerek bolca susama bulayın.
- 4 40 derecelik fırında 10 dakika mayalandırın. Daha sonra çıkartın ve 180 derecelik fırına koyarak pişirin.
- 5 İlk sıcaklığı çıktıktan sonra üzerini kesin.
- 6 AYTAÇ GURME DANA SUCUK ve AYTAÇ ETLİ DANA SALAMı dilimleyin ve ızgarada pişirin.
- 7 Kumruların içerisine AYTAÇ ETLİ DANA SALAM ve AYTAÇ GURME DANA SUCUK ları, biberleri içine yerleştirin. Kaşar peyniri dilimleri ve domates dilimleri ilave edin ve servis yapın.

