KUMRU POĞAÇA

Hamuru için;
125 g tereyağı (yumuşamış)
1 adet yumurta
1 kahve fincanı sıvı yağ
1 kahve fincanı yoğurt
1 kahve fincanı süt
1 yemek kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
Aldığı kadar un
İçi için;
2 adet AYTAÇ DANA KOKTEYL SOSİS
2 dilim 100 g AYTAÇ DANA MACAR SALAM
100 g AYTAÇ KLASİK - DANA KANGAL SUCUK
1 tatlı kaşığı kekik
Üzeri için;
Yumurta sarısı
Susam

Derin bir kapta hamuru için gerekli malzemeyi kullanıp, ele yapışmayacak şekilde olana kadar un ekleyerek, yoğurun.
Geniş bir kapta doğranmış AYTAÇ DANA KOKTEYL SOSİS, AYTAÇ KLASİK - DANA KANGAL SUCUK, AYTAÇ DANA MACAR SALAM ve kekiği karıştırın.
Hamurdan bezeler koparıp, avuç içi büyüklüğünde açtıktan sonra içine harçtan koyup, kapatın.
Kumruları, tereyağı ile yağlanmış tepsiye dizip üzerine yumurta sarısı sürüp ve susam serpin.
Kumruları, önceden 185 derece ısıttığınız fırında 30-35 dakika üzeri kızarana kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:123850 • adı:Kumru Poğaça • gönderen:kadim dost • indirme tarihi:24.04.2024 - 20:52