



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞUMUM ÇÖREĞİ (TARSUS MERSİN)

3 yemek kaşığı şumum baharatı

½ çay bardağı susam yağı

1 paket kuru maya

2 yemek kaşığı şeker

1 su bardağı süt

500 gr un

İç harcı için :

3 yemek kaşığı şumum baharatı

1 yemek kaşığı susam

1 yemek kaşığı margarin (eritilmiş)

1 çay bardağı sıvı yağ

şumum baharatlı çörek NASIL YAPILIR

Bir su bardağı ılık sütle, 1 paket kuru maya ve toz şeker eritilir. Yarım çay bardağı susam yağı ve aldığı kadar un eritilen mayaya eklenir. 3 yemek kaşığı şumum baharatı ve tuz serpiyen harç yoğurulur ve istenen kıvama getirilir. Sos için bir çay bardağı sıvı yağ ve 1 yemek kaşığı margarin tavada eritilir, 3 yemek kaşığı şumum baharatı ve 1 yemek kaşığı susam eklenip karıştırılır. Açma tahtasına yağ sürülür ve hamurdan alınan beze elle yuvarlak şekilde açılır. Ortasına bir delik açılıp üzerine hazırlanan sos sürülür. Hamur delikten kenarlara doğru kıvrılarak simit şekline getirilir. Sekiz yapılıp burulur ve tel tel olması sağlanır. Tel tel hamur sarılarak fırın tepsinde dizilir ve pişirilir. Şumum çöreği sunuma hazırdır.

