



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI KUMRU POĞAÇA

125 gr margarin
1 adet yumurta
1 kahve fincanı süt
1 kahve fincanı yoğurt
1 yemek kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
Aldığı kadar un
2 adet sosis
2 dilim salam
Yarım adet parmak sucuk
1 tatlı kaşığı kekik
1 kahve fincanı susam

Derin bir kaptan hamuru için gerekli malzemeyi kullanarak, ele yapışmayacak şekilde olana kadar un ekleyerek, yoğurunuz. Harcı için yayvan bir kaptan doğranmış sosis, sucuk, salam ve kekiği karıştırınız. Hamurdan bezeler koparıp, avuç içi büyüklüğünde açtıktan sonra içine harçtan koyup, kapatınız. Kumruları, yağlanmış tepsiye dizip üzerine yumurta sarısı sürüp ve susam serpiniz. Kumruları, önceden 185 derece ısıttığınız fırında 30-35 dakika üzeri kızarana kadar pişiriniz.

