



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

KUMRU



Yarım kibrit kutusu kadar yaş maya
1,5 Su bardağı ılık su
1 Tatlı kaşığı toz şeker
1 Tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Üstü için;
1 Çorba kaşığı su
Yarım çorba kaşığı toz şeker
1 Çorba kaşığı susam

- # Yoğurma kabına ılık su, şeker, yaş maya konur, maya eriyene kadar parmak uçlarıyla karıştırılır.
- # Üzerine tuz ve sert bir kıvam alana kadar elenmiş un eklenir.
- # Hamur özleşene kadar yoğrulur. Üzeri kapalı olarak 1 saat dinlendirilir.
- # Dinlenen hamur 8 eşit parçaya bölünür. Bu şekilde üzeri kapalı olarak yarım saat daha dinlendirilir.
- # İkinci kez dinlenen kumru parçaları, tezgahın üzerinde hafifçe yuvarlanır, silindirik şekli verilir, uçları sivrileştirilerek sandviç görüntüsü kazandırılır.
- # Bütün kumrular bu şekilde hazırlandıktan sonra, üzerine şekerli su sürülür, susam serpilir. Arzu edilirse, en son bıçakla kumruların üzerine boyuna bir kaç tane çizik atılır.
- # Önceden kızdırılmış 210 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.
- # Fırından çıkınca bıçakla enlemesine kesilir, arasına peynir salam sosis gibi malzemeler koyarak ikram edilir.

Not: Kumru, İzmir Çeşme'nin özgün sadviçidir.