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 İçin;
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 hamaur 8 eşit parçaya bölünür. Bu şekilde üzeri kapalı olarak yarım saat daha dinlendirilir.
İkinci kez dinlenen kumru parçaları, tezgahın üzerinde hafifçe yuvarlanır, silindir 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 derce 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.