

# İzmir Kumrusu

Yaklaşık 6 adet



pratik

● yaklaşık 80 dakika



## Malzemeler:

### Hamur:

- 3,5 - 4 su bardağı un
- 1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı toz şeker
- 1 yumurta
- 1 su bardağı ılık süt
- 0,5 su bardağı sıvı yağ

### Üzeri için:

- 2 - 3 yemek kaşığı su
- 1 su bardağı susam

### Servis için:

- 200 g tulum peyniri
- 3 adet domates
- 4 - 5 adet yeşilbiber

## 1 Hamurun hazırlanışı:

Unu derin bir kaba eleyin. Maya, tuz ve toz şekeri ilave edip kaşık ile iyice karıştırın. Yumurta, süt ve sıvı yağı ilave edip iyice yoğurun. Hamurun üzerini kapatıp ılık ortamda 40 dakika mayalanması için bekletin.

## 2 Şekillendirme ve pişirme:

Fırın tepsisini yağlayın veya pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

**Alt-üst pişirme: 180 °C**

**Turbo pişirme: 170 °C**

Süre sonunda hamuru tekrar yoğurup 6 eşit parçaya bölün. Her parçayı elinizde oval olarak yuvarlayıp kumru şekli verin. Üzerine fırça yardımı ile su sürüp her tarafını susama bulayın. Fırın tepsisine aralıklı sıralayın, 20 dakika daha bekletin ve pişirin.

**Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika**

Fırından çıkarıp soğutun.



Dr. Oetker Gıda San. ve Tic. A.Ş

- 3 Servis:  
Kumruları ortadan ikiye kesip dilimlenmiş peynir, domates ve biber ile doldurarak servis yapın.



© Dr. Oetker Gıda San. ve Tic. A.Ş. • 35865 İzmir • www.droetker.com.tr E-Mail:  
musteri.hizmetleri@droetker.com.tr • Danışma Hattı: 0800 - 415 98 04 (ücretsiz) • 0532 - 111 98 04