



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütəvazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

Qumru

Kumru



Yarşm kibrit qutusu qidir yağ maya
1,5 Stəkan ilıq su
1.Çay qaşığı şəkər tozu
1 Çay qaşığı duz
Ala bildiyi qədər un
Üstü üçün
1 Yemək qaşığı su
Yarım yemək qaşığı şəkər tozu
1 yemək qaşığı susam

- # Yoğurma qabına ilıq su, şəkər, yağ maya qoyulur, maya əriyəne qədər barmaq ucları ilə qarışdırılır.
- # Üzərinə duz və sərt bir şəkil alana qədər ələnmiş un əlavə olunur.
- # Xəmir özləşənə qədər yoğrulur. Üzəri bağlı olaraq 1 saat dinləndirilir.
- # Dinlənən xəmir 8 bərabər parçaya bölünür. Bu şəkildə üzəri bağlı olaraq yarım saat daha dinləndirilir.
- # İkinci dəfə dinlənən qumru parçaları, dəzgahın üzərində az yumrulanır, silindir şəkli verilir, ucları itiləşdirilərək sandviç görünüşü qazandırılır.
- # Bütün qumrular bu şəkildə hazırlandıqdan sonra, üzərinə şəkərli su sürtülür, susaç səpilir. Arzu ilərsə, ən son bıçaqla qumruların üzərinə boyuna bir neçə dənə xətt atılır.
- # Əvvəlcədən qızdırılmış 210 dərəcə sobada üzəri qızarana qədər bişirilir.
- # Sobadan çıxınca bıçaqla enləməsinə kəsilir, arasına pendir, kolbasa sosiska kimi ləvazimatlar qoayaraq ikram edilir.

Not: Qumru, İzmir Çeşməsinin xüsusi sandviçidir.