



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Kumru

Kumru



½ Pg frische Hefe
1 ½ Gläser lauwarmes Wasser
1 KL Zucker
1 KL Salz
Aufnehmbare Menge Mehl
Für den Belag:
1 EL Wasser
½ EL Zucker
1 EL Sesamkörner

- # In eine Rührschale lauwarmes Wasser, Zucker und frische Hefe geben und mit den Fingerspitzen rühren bis die Hefe aufgelöst ist.
- # Salz und unter ständigem kneten gesiebtes Mehl hinzugeben.
- # Solange kneten bis eine homogene Masse entstanden ist. Zugedeckt eine Stunde gären lassen.
- # Den Teig nach dieser Zeit in 8 gleiche Teile aufteilen und zugedeckt weitere ½ Stunde ruhen lassen.
- # Nach dieser zweiten Ruhephase diese Teigteile zylindrisch formen, die Spitzen so formen, dass eine sandwichähnliche Form entstanden ist.
- # Alle Kumrus auf diese Weise zubereiten und danach mit Zuckerwasser beschmieren und mit Sesam bestreuen. Nach Wunsch könne die Kumrus mit einem Messer der Länge nach geschlitzt werden.
- # Im zuvor auf 210 Grad erhitztem Backofen goldbraun backen.
- # Aus dem Herd nehmen und der breite nach schneiden, mit Käse, Würstchen, Salami o.ä. belegen und servieren.

Tipp: Kumru ist ein Sandwich das Izmir Çeşme eigen ist.