



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

---

## Kumru

Kumru



Matchbox la mitad del tamaño de levadura  
1+1/2 vaso de agua tibia  
1 cucharadita de azúcar granulado  
1 cucharadita de sal  
Basta ya de harina

Por la parte superior:  
1 cucharada de agua  
1/2 cucharadas de azúcar granulada  
1 cucharada de sésamo

- # Ponga agua tibia, azúcar y levadura en un recipiente profundo, y mezclar por la punta de los dedos hasta que la levadura se disuelve en la mezcla.
- # Añadir sal sobre ella, y agregar la harina cernida en ella hasta que llega a una alta consistencia.
- # Knead la mezcla hasta que la masa smoothens. Cúbralo y de descanso durante 1 hora.
- # Divide la masa descansado en 8 piezas. Cubra la masa piezas y descansen durante 30 minutos más.
- # Roll la masa de piezas que quedan en estado de reposo dos veces suavemente en el banquillo, la forma como un cilindro y luego la reducción de la dosis ambos extremos del cilindro en forma de masa pieza a su vez, a pan de sándwich.
- # Después de preparar todo el sándwich de panes de esta manera, la propagación de agua azucarada en todo y espolvorear ajonjolí. Puede puntuación de la parte superior para obtener una mejor vista.
- # Hornear en el 410 F horno precalentado, hasta que sus partes superiores se vuelven rojas.
- # Transecto los panes cocidos sándwich de un cuchillo, y el lugar algunos ingredientes como queso, salami, salchicha, etc y en ella sirven.

Nota: Kumru, es el sándwich de Çeşme ciudad de Izmir.