



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAZLAMA EKMEK İLE PEYNİRLİ DOMATESLİ SANDVİÇ

1,5 su bardağından 1 parmak az un (200 gr)

10 gr Pakmaya Yaş Maya

1 su bardağı ılık su (250 ml)

1 tatlı kaşığı toz şeker

Tuz

Beyaz peynir, dilimlenmiş

Çeri domates, dilimlenmiş

Fesleğen yaprakları

Pakmaya Yaş Maya'yı ılık su ve şekerle bir kasede karıştırıp 15 dakika bekletin.

Unu yoğurma kabına alıp üstüne tuz serpiştirin, ortasını açın. Mayayı ekleyip karıştırın. Pürüzsüz bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Hamuru 3'e bölüp yuvarlayın ve unlanmış bir keten bez üzerine aralıklı olarak yerleştirerek 30 dakika dinlendirin.

Hamurların üzerlerine un serpiştirin ve bezin üzerinde merdane ile 1 parmak kalınlığında açın.

15 dakika daha dinlendirdikten sonra orta boy yapışmaz tabanlı sıcak bir tavaya ekmeklerden birini alın. Orta ateşte 2 dakika pişirip diğer yüzünü çevirin. Birkaç kez ters yüz ederek ekmeğinizi pişirin. Kalan hamurları da aynı şekilde pişirip bazlamalarınızı hazırlayın.

Bazlamaları ikiye bölüp içlerine beyaz peynir dilimleri, fesleğen yaprakları ve çeri domates dilimleri yerleştirerek sandviç haline getirin.

