



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SANDÖViÇ EKMEĞİ

MALZEMESİ

Yarım kilo un
1 küp yaş maya
3 yumurta
1 çorba kaşığı tereyağı
1 bardak süt
2 tatlı kaşığı pudra şekeri
biraz tuz

YAPILIŞI

Unu bir kabın içine eleyiniz. Ortasını genişçe açınız. Mayayı bir kaptan ılık sütle ezerek unun ortasına dökünüz. Üzerini unla kapayıp ılık bir yerde mayalanmaya bırakınız. Hamur mayalanıp un çatlayınca ortasını açıp yağ, iki yumurta, pudra şekeri ve biraz tuz ilâve ediniz. Sütle yoğurarak kulak memesinden daha yumuşak bir hamur yapınız. Hamurun üzerine nemli bir bez örtüp ılık bir yerde tekrar mayalanmaya bırakınız. İki ceviz büyüklüğünde parçalara bölerek her parçayı tahta üzerinde yuvarlayıp muntazam oval şekil veriniz. Hafif yağlanmış tepsiye dizerek üzerine yumurta sarısı sürünüz. Fırından çıkan sandöviçleri uzunlamasına kesiniz. Aralarına yağ sürüp arzuunuza göre zeytin ezmesi, sucuk veya peyniri arasına koyunuz. Tabaklara alıp servis yapınız.