



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SANDVIÇ EKMEĞİ

500 gr. un
70 gr. tereyağı
3 adet yumurta
20 gr. pudra şekeri
25 gr. maya
1,5 desilitre süt
Tuz

Maya bir kapta yarım desilitre süt ile ezilir. 10 gr. un ilâve edilir. Ilık bir yerde kabarcıncaya kadar mayalanmağa bırakılır. 400 gr. un hamur tahtasına elenir. Ortası açılır. Etrafına tuz, şeker serpilir. Ortasına süt, maya, tereyağı, iki yumurta konur. Ortadakiler iyice ezildikten sonra yoğurulur. Mayalandırılır. Hamur tahtasına alınır. Ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılarak muntazam bir şekilde yuvarlanır. Ortası iki santimetre, uçları daha ince olmak üzere oval şekil verilir. Hafif yağlanmış tepsilere dizilerek 1/4 nispetinde büyütecek kadar mayalandırıldıktan sonra yumurta sürülür. Hafif hararettteki fırında koyu renk pembe oluncaya kadar pişirilir. Yumuşak olması için soğumadan üzerine bez örtülür.

Not: İç konacağı zaman bir tarafından uzunlamasına kesilir. Tereyağı sürülür. Arzuya göre peynir, salam, dil, tavuk eti, v.s. konur.