



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## JAMBONLU PEYNİRLİ SANDVIÇ (EKMEK MAKİNESİ)

[www.miele.com.tr](http://www.miele.com.tr)

Hamur için:

1/2 küp Maya (21 gr.)

250 ml Su, ılık

500 gr. Un

30 gr. Tereyağ

1/2 çay kaşığı Tuz

100 gr. Jambon, küp küp doğranmış

100 gr. baharatlı Peynir, rendelenmiş

Üstüne sürmek için:

Su

Mayayı ılık suyun içinde açın. Un, tereyağı ve tuz ile pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru fırına koyun ve "Kekler \ Mayalı hamur \ 30 dakika kabartın" otomatik programını seçin.

Jambonları ve peynirin yarısını hamura katın.

Hamurdan 8 küçük ekmek hazırlayın ve bir fırın tepsisine/delikli gurme tepsisine yerleştirin, fırına sürün ve "Kekler \ Mayalı hamur \ 15 dakika kabartma" otomatik programını seçin.

Küçük ekmeklerin üstüne su sürün, üst kısmını kalan peynire batırın ve kızarıncaya kadar pişirin.