



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SANDVIÇ EKMEĞİ

- 2 tane taze yumurta
- 1 kahve kaşığı tuz
- 2 bardak özlü un
- 1 ceviz kadar yaş maya veya 1,5 çay kaşığı kuru maya
- 1 çay kaşığı un şeker
- 2-3 kahve fincanı süt
- 1 ceviz kadar tereyağı

Un, hamur tahtası üzerine konur. Ortası açılır. Buraya sütün yarısı ile maya konur, ezilir. Un yedirilerek yumuşak bir hamur yapılır, kalan un da üzerine konur, mayalanmaya bırakılır. Un yığını yer yer çatladığı zaman maya ortasında bırakılarak tekrar daire şeklinde açılır. Şeker ve tuz etrafına konur. Yumurtanın biri yağla ortasından ezildikten sonra kaian sütle hepsi birden yuğurulur, orta yumuşaklıkta bir hamur meydana getirilir. Tahta üzerinde ya da bir kap içinde, ılık bir yerde, mayalanmaya bırakılır.

Mayalanan hamurun kabarıklığını gidermek için un ilâve edilmeden biraz yuğurulur. İstenilen büyüklükte parçalara bölünüp tahta üzerinde uçlarına doğru inceltir, yuvarlanarak sandviç şekli verilir. Hafif yağlanmış tepsiye ikişer parmak arayla yerleştirilir. Bir süre de tepsi içinde mayalandırıldıktan sonra üzerlerine yumurta sarısı sürülür, orta ısıdaki fırında pişirilir.

Soğuduğu zaman, sandviçler birer yanlarından boylamasına 3/4 kısımlarına kadar kesilir, tereyağı sürülür. Havyar, kaşar peyniri, salam ve diğer yiyeceklerden bir ya da bir kaç çeşidi, isteğe uygun şekilde, aralarına yerleştirilir. Erken hazırlanmışsa bayatlamaması için kapaklı bir kap içinde tutulur.