



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ATIŞTIRMALIK SANDVİÇLER

100 gram kaşar peyniri

1 domates

100 gram beyaz peynir

1 çorba kaşığı tereyağı

Ekmek Hamuru için:

1 çorba kaşığı toz maya

1 su bardağı ılık su

5 gram yaş maya

1 çay kaşığı tuz

1 çorba kaşığı şeker

3 su bardağı un

Haşhaş

Susam

Ekmekleri yapmak için toz maya ve yaş mamayı bir kabın içine alın. Üzerine de ılık suyu ve şeker, tuzu ekleyip yumuşaması için 5 dakika dinlendirin. Un ve gerekirse biraz daha ılık su ilave ederek yumuşak bir hamur yoğurun. 10 dakika kadar dinlenmeye bırakın. Elinizle hamura minik uzun ekmek şekli verin. Fırın tepsisine dizip üzerine susam ve haşhaş serin. 200 derecedeki fırında 35 dakika pişirin. Pişen ekmeklerin içine dilimlenmiş domates ve peynir yerleştirin.