



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AVOKADO PÜRELİ SANDVIÇLER

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

2,5 - 3 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
1 çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı toz şeker
1,5 çay bardağı ılık su
1 çay bardağı ılık süt
1 yemek kaşığı sıvı yağ

Üzeri için:

2 yemek kaşığı süt
1 yemek kaşığı susam

Dolgu:

1 adet avokado
200 g kaşar peyniri
2 adet domates
Marul yaprakları
5 - 6 dal roka
3 adet yeşilbiber

Unu derin bir kaba eleyin. Üzerine maya, tuz ve toz şekeri ilave edip kaşık ile karıştırın. Ilık su, ılık süt ve sıvı yağ ekleyip ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Üzerini kapatıp ılık ortamda 40 dakika bekletin.

Fırın tepsisini margarin ile yağlayın veya pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Mayalanan hamuru 3 eşit parçaya bölün. Sandviç ekmeği şekli verin ve fırın tepsisine sıralayın. Üzerlerine süt sürüp bıçak ile 1-2 mm derinliğinde çizgiler yapın. Susam serpip 20 dakika bekletin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarıp 5 dakika sonra soğutma teli üzerine alın ve soğumaya bırakın.

Avokadoyu ayıklayıp çatal ile ezerek püre haline getirin. Kaşar peyniri ve domatesi ince dilimleyin. Sandviç ekmeklerini ortadan enlemesine ikiye kesin. Aralarına avokado püresi sürün. Kaşar peyniri, domates dilimleri, marul, roka yaprakları ve yeşilbiber koyarak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169204 • adı:Avokado Pürelü Sandviçler • gönderen:gül • indirme tarihi:13.03.2025 - 01:41