



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇAY PARTİSİ SANDVİCİ

1 paket çabuk maya
1,5 su bardağı ılık süt
1 adet yumurta beyazı
1 adet kesme şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 kahve fincanı zeytinyağı
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
İçi için:
Taze kaşar

Ilık süte şeker ve maya ilave edilir, eritilir. Yağ, tuz, yumurta beyazı ve yumuşak ve ele yapışmayacak kıvama gelene kadar un ilave ederek yoğrulur. Hamurun üzeri kapatılır. Ilık bir ortamda 1 saat dinlendirilir. Sonra küçük ceviz kadar parçalar alınır, yuvarladıktan sonra oval şekil verilir. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür. 190 derece fırında 25 dakika kadar pişirilir. Fırından çıktıktan sonra ekseninde kesilir ve arasına dilimlenmiş kaşar peyniri konur.