



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ KEÇİ PEYNİRLİ SALAMLİ SANDVIÇLER

5 yemek kaşığı yağ
yarım su bardağı ılık süt
yarım su bardağı ılık su
1 adet yumurta
1 yemek kaşığı toz şeker
1 paket toz maya
1 fiske tuz
Aldığı kadar un
25 gr keçi peyniri
25 gr salam
2 adet domates
1 demet maydonoz

Mayayı ılık suda eritin. Ilık süt, margarin yumurta akı, şeker ve tuzu da ekleyerek karıştırın. Unu azar azar ekleyerek ele yapışmayacak yumuşak bir hamur elde edin.

Hamuru ılık bir ortamda 1 saat kadar mayalanmaya bırakın. Daha sonra mandalina kadar iriliklerde bezeler alıp fırın tepsisine koyun. Vaktiniz varsa 10-15 dakika da burda mayalanmasını bekleyin.

Üzerine ayırdığınız yumurta sarılarını sürün. Daha sonra önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında kızarana kadar pişirin.

Piştikten sonra aralarını keserek içine peynir salam domates kahvaltılık malzemeden koyarak hazırlayın.

