



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CHEDDARLI KITIR SANDVIÇ

195 gram un
85 gram mısır unu
1 ay kaşığı eker
1 ay kaşığı tuz
½ çay bardaęı karbonat
55 gram tereyaęı
80 gram rendelenmiř cheddar
40 gram rende gravyer peyniri
120 ml soęuk su
2 yemek kaşığı sirke
1 tutam taze taze çekilmiř karabiber

Unu, mısır ununu, ekeri, tuzu ve karbonatı karıştırın.
tereyağını parmak ularınız ile ve ya atal ile pütürlü bir görünüm elde edene kadar karıştırın.
Peynirleri, suyu ve sirkeyi ilave edip atal ile karıştırıp yumuşak bir hamur elde edin.
Hamurun üzerini örtüp buzdolabında 1 saat bekletin.
Fırınınızı 190 dereceye getirin. Fırın tepsisini yağlayın. Hamuru 4 parçaya bölün.
Unlu bir tezgahda oklava ile istediğiniz kalınlıkta açıp istediğiniz şekilde kesin.
Üzerine karabiber serpip (opsiyonel) fırında 10 dakika pişirin.

