



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKŞİ MAYALI SANDVIÇ EKMEĞİ

1 paket Pakmaya Ekşi Mayalı Beyaz Ekmek Harcı
1,5 tatlı kaşığı tuz
1 yemek kaşığı toz şeker
Yarım çay bardağı (50 ml) zeytinyağı
1,5 çay bardağı (150 ml) ılık süt
1,5 çay bardağı (150 ml) ılık su
5-6 su bardağı (500-600 g) un
Üzeri için
1 yumurta sarısı
Susam

Unu, Pakmaya Ekşi Mayalı Beyaz Ekmek Harcı'nı ve tuzu bir kasede karıştırın üzerine toz şekeri, zeytinyağını, sütü ve suyu ekleyip hafif ele yapışan bir hamur elde edene kadar yoğurun. Mayalanması için üzerini streç film ile kapatıp 45 dakika kadar oda ısısında dinlendirin. Dinlenen hamuru unlanmış tezgaha alın rulo yapıp bıçakla ya da hamur kesici ile 8 parçaya ayırın. Her parçayı yuvarlayarak beze yapın. Bu şekilde 15 dakika oda ısısında dinlendirin. Her bir bezeyi tezgaha alıp sandviç ekmeği şekli verin. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirip 15 dakika daha oda ısısında dinlendirin. Dinlenen hamura yumurta sarısı sürüp kavrulmuş susam serpin. Bıçakla kesikler atıp önceden 180 derece ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişirin. Pişen hamurların ilk sıcaklığı çıktığında enine keserek sandviç yapabilirsiniz.

