



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FORM SANDVIÇ

125 gr un
50 gr parmesan peyniri
4 adet yumurta
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı kabartma tozu
250 gr keçi peyniri
4 adet kuru soğan
1 demet marul
Bir tutam maydanoz
60 gr tereyağı
Su
Tuz

Sandviç hamuru için 250 ml suyu 50 gr tereyağı ve bir tutam tuz ile kaynatın. Unun hepsini içine döküp karışım yoğunlaşana ve tencereden ayrılana kadar devamlı karıştırın. Karışımı elektrikli hamur yoğurma makinesine alıp soğumaya bırakın. Karışım soğuduktan sonra 4 adet yumurta, parmesan peyniri, bir tutam kırmızı pul biber ve bir çay kaşığı kabartma tozunu ekleyip hamur karıştırıcı ile çırpın.

Karışımı tırtıllı duy taktığınız geniş ağızlı hamur sıkma torbasına doldurup yağlı pişirme kağıdı kaplı fırın tepsinin üzerine 12 adet dar halka çıkacak şekilde sıkın. (Halkaların ortası, hamurun kabarması ile birlikte yapışacaktır.) Önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık pişirin.

Diğer tarafta harç için ince doğranmış kuru soğanları, maydanoz ve 10 gr tereyağı ile kavurduktan sonra içine keçi peynirini ekleyip karıştırın. Piştikten sonra soğumaya bıraktığınız hamurlu sandviçlerin içini, marul ve keçi peyniri karışımı ile doldurup servis yapın.

