



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI SANDVIÇ EKMEĞİ

Hamuru için:

3 su bardağı un

2 çorba kaşığı kuru maya

2 çorba kaşığı şeker

1 tatlı kaşığı tuz

Ilık su

İçi için:

6 dilim salam

Beyaz peynir, zeytin

4 marul yaprağı

1 çorba kaşığı tereyağı

4 ince dilim kaşar peyniri

1 çay bardağı haşhaş

Bir kabin içinde ılık su, maya, şeker ve tuzla yumuşak bir hamur yapın. 30 dakika bekletin. Şekil verip üzerine bolca haşhaş serpin. 200 derecede 35 dakika kadar pişirin. Sırayla yıkanmış marul, salam, tereyağı ve peynirleri dizin. Sandviçleri hazırlayıp iplerle bağlayabilirsiniz. Ya da iş yerinize götürmek için paketleyebilirsiniz.

