



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HUNİ SANDVİÇLER

Hamuru için:

1 kilo un

2 tane yumurta

1 paket margarin

1 kaşık çeşnili tuz

1 paket yaş maya

1 paket krema

1 çay bardağı mayonez

1 çay bardağı şeker

1 çay bardağı domates rendesi

Üzeri için:

2 tane yumurta sarısı

İçi için:

1 paket sosis

1 kase dilimlenmiş haşlanmış kestane

1 kase doğranmış yeşil zeytin

Tüm malzemeyi bir kaba alalı yumuşak bir hamur yapalım üzerini nemli bir bezle örtelim kabarmasını bekleyelim, kabaran hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alalım ve ince şerit olarak açalım demir hunu etrafına hamurumuzdan saralım, huniden bozmadan çıkartalım ve dip kısmına haşlanmış kestane koyalım, yeşil zeytin koyup sosisleri ikiye dilelim ve 1 tane sosis koyalım yağlanmış tepsiye dizelim üzerine yumurta sarısı sürelim fırında kızarana kadar pişirelim