



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAPLUMBAĞA SANDVIÇ

300 ml ılık su
1 paket maya
3 yemek kasığı tereyağı
3 yemek kasığı toz şeker
1 tatlı kasığı tuz
1 adet yumurta sarısı
4 su bardağı un
1 paket margarin
250 gram salam
6 adet salatalık
4 dal marul yaprağı

Ilık su içinde maya, şeker ve tuz karıştırılır.

5-10 dakika kadar bekletilir. Ardından margarin ve un eklenerek kulak memesi yumuşaklığında hamur yoğrulur. Hamurun üzeri kapatılıp iki misli oluncaya kadar ılık bir yerde bekletilir. Bu mayalanma süresi yazın daha kısa, kışın daha uzun olur.

Hazır olan hamurumuzu yuvarlak şekil vereleim hazırlicamız sandviç ekmeklerinin yarısı düz kalacak diğer yarısı hamurun üzerine yuvarlak şişkinlikler oluşturulur ve üzerlerine yumurta sarıları sürülür, önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 10 dakika pişirin. Marul yapraklarımızı servis tabagina dizin üzerine hazırladığımız düz sandviç ekmeğini koyup üzerine tereyağı sürün, üzerine salam koyun ve salatalık dilimlerini koyup üzerine tırtıklı yaptığımız sandviç ekmeğini yerleştirin ve kaplumbağa sandviçimiz servise hazır.
