



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEPEKLİ KÖY SANDVICİ

1 paket yaş maya
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı su
1 çay kaşığı kesme şeker
5 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar kepekli un
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

Ilık su, yaş maya, ılık su parmak uçlarıyla karıştırılır. Üzerine ılık süt, sıvıyağ, tuz ve ele yapışmayan kıvama gelene kadar kepekli un ilave edilir. Hamurun üzeri kapatılır, 1 saat bekletilir. Sonra hamurdan limon kadar parçalar alınır, özleştirerek yuvarlanır. Sonra oval şekil verilir. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye aralık bırakarak yerleştirilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülür. 190 derece fırına verilir. Yarım saat kadar pişirilir.