



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖPEKLİ SANDAVİÇ BÖREKLER

- 1 kilo un
- 1 paket maya
- 1 bardak süt
- 1 tane yumurta
- 1 kaşık tuz
- 3 kaşık sana margarin
- 6 dal marul
- 1 kase rendelenmiş kaşar
- 1 paket sosis
- 10 tane siyah zeytin

Un tuz süt ve mayayı karıştırıp yumurta ve sana margarini ekleyerek bir hamur yapın dinlenmeye bırakın mayalanan hamurdan küçük parçalar alıp yuvarlayın bıçakla arısını ikiye bölüp kulaklarını kesip şekil verin tepsiye dizin zeytinleri minik parçalara bölüp göz ve burun yapın fırında 30 dakika pişirin pişen ekmeklerimizin arasını tekrar kesip arasına marul kaşar ve sosislerden koyalım fırında 5 dakika daha pişirip servis edelim.

