



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİNİ SANDVİÇ

Neli Balgat/ANKARA

Malzemeler

4 su bardağı un
1 yemek kaşığı tuz
3 yemek kaşığı toz şeker
1,5 su bardağı su
25 gr yaş maya
2 yemek kaşığı ayçiçek yağı
içine koymak için rus salatası
içine koymak için rendelenmiş kaşar peyniri
üzerine serpmek için susam

Hazırlanışı

Unun ortası havuz biçiminde açılır. Tuz, şeker, su, maya ve ayçiçek yağı ortasına konur ve yoğrulur. Yoğrulan hamur bir süre dinlendirilir. Dinlendirilen hamurdan küçük parçalar koparı lır. Avuç içinde yuvarlandıktan sonra elle üzerine hafifçe bastırılarak mekik şekli verilir. Yağlanmış fırın tepsisine dizilir. Tepsideki mini sandviçler mayalanıp kabarması için bir süre dinlendirilir. Kabardıktan sonra üzerlerine susam serpilir. 180 derece fırında, pembeleşene kadar 15 dakika pişirilir. Fırından çıktıktan sonra bıçak yardımıyla, koparmamaya dikkat ederek ortalarından kesilerek içleri açılır. İçlerine önce rus salatası doldurulur, daha sonra rendelenmiş kaşar peynirine batırılır. İçlerine, isteğe göre, rus salatası ve kaşar peynirinden başka malzemeler de konabilir.