



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MINİ SANDVIÇLER

<https://www.elele.com.tr>

Unu eleyerek bir havuz oluşturun. Ortasına yaş maya ve az miktarda ılık su ekleyin. Mayayı elinizle ezin. Tuz ile doğrudan temas etmemesi için üzerine bir parça un serpin. Aksi halde maya kabarmaz. Yağı, suyu, toz şekeri, tuzu ilave edin ve yoğurun. Daha sonra hazırladığınız hamurun ortasını hafifçe aarak domates püresi ekleyin. Tekrar yoğurun. Hafifçe yağladığınız ve pişirme kağıdı kapladığınız tepsiye, ceviz büyüklüğünde toplar yaparak yerleştirin. Hamurların üzerini bir mutfak örtüsüyle örtün. Sıcak bir yerde 30-45 kadar bekletin. Ekmeklere susam, çörek otu, haşhaş tohumu, keten tohumu serpin. 190-200 derece fırında 15-20 dakika pişirin. Ekmeklerin içerisine, zeytin ezmesi, kaşar peyniri ve şarküteri ürünleri koyarak servis edin.

Not: Fırına koymadan önce, ekmeklerin üzerine parlak olmaları için yumurta sarısı sürebilirsiniz.

