



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PANİNİ SANDVIÇ

600 gram un  
1 çay kaşığı tuz  
1 yemek kaşığı toz şeker  
1 paket yaş maya  
50 gram yağ  
250 ml su  
2 dilim hindi füme  
1 adet domates  
Arzuya göre akdeniz yeşilliği  
1 tatlı kaşığı mayonez

Panini sandviç ekmeği için; un, tuz, şeker, yağı ve mayayı mikserin karıştırma haznesine alın. Mikseri düşük hızda çalıştırın ve malzemenin hafifçe karışmasını sağlayın. Üzerine yağı ve suyun yarısını ilave ederek mikseri düşük hızda çalıştırmaya devam edin. Hamur toparlanmaya başladıktan sonra suyu azar azar ilave edin. Mikseri hamur mikserin kabından kurtulup toparlanıncaya kadar hamuru yüksek hızda yoğurun. Toplanan hamurunuzu hafifçe yağladığınız tezgaha alıp hafifçe yoğurarak toparlayın. Üzerine streç film kapatarak 20 dakika kadar mayalanmaya bırakın. Mayalanan hamuru hafifçe unladığınız tezgaha ters çevirin ve parmaklarınızla bastırarak gazını alın. Merdane yardımıyla 3 cm kalınlığında açın ve keskin bir bıçak yardımıyla kare kare kesin. Kestiğiniz kare hamurları hafifçe unladığınız tepsiye alın ve 30 dakika kadar mayalanmaya bırakın. Ekmekleri fırına vermeden önce üzerine un serpin ve 290 derece önceden ısıtılmış fırında 15 dakika kadar fırınlayın. Fırından çıkardığınız panini ekmeklerinizi ortadan ikiye kesin. Domatesi ince dilimleyin. Panini ekmeklerin iç tarafına mayonez sürün. Akdeniz yeşillikleri yerleştirin. Hindi füme ve domates dilimlerini ekleyin.

