



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTANE SANDVIĐI

1 su bardağı ılık süt
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı ılık su
1 adet yumurta
1 paket yađ maya(42 gr.) (Taze olmasına dikkat ediniz)
2 silme tatlı kaşığı tuz
4 yemek kaşığı Őeker
Yaklaşık 7 su bardağı un
zeri için:
Yumurta sarısı
Susam

Bir kabin içine sıcağa yakın ılık su, sıcağa yakın ılık süt, 1 paket yağ maya ve Őeker karıştırılır.

Maya eridikten sonra sıvı yağ, yumurta, tuz ilave edilerek tekrar homojen hale getirilir.

Daha sonra un kontrollu eklenerek yođrulur.

Hamur fazla sert olmayacak, elinizden kurtulup toparlandığı an un eklemeyi bırakın. Bana 6,5 bardak yeterli geldi.

Yođrulan hamur üzeri örtülerek 45 dakika mayalanması için bekletilir.

Daha sonra fırın kağıdı yayılmış tepsiyeye mayalanan hamurdan alınıp minik toplar halinde aralıklı olarak dizilir.

zelerine yumurta sarısı sürülüp, susam ekilen hamurlar, tepside de 20 dakika daha mayalanması için bekletilir 180 derecede önceden ısıtılmış fırında 20 dakika pişirilir.

