



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PİKNİK SANDVIÇ

1 su bardağı süt  
1 su bardağı su  
1 su bardağı sıvıyağ  
2 yemek kaşığı şeker  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 paket yaş maya  
Alabildiği kadar un  
İçi için:  
Domates  
Sivribiber  
Beyaz peynir  
Üzeri için:  
1 yumurta sarısı  
Susam

Hamur malzemeleri yoğurularak yumuşak bir hamur hazırlanır, streçlenerek en az 1 saat sıcak bir ortamda mayalandırılır.

Süre sonunda hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanarak bir tepsiye dizilir ve bir süre bu şekilde bekletilir.

Hamurların üzerine yumurta sarısı sürülür, susam serpilerek 180 derece fırında pişirilir.

Fırından çıkan sandviçler ortadan ikiye koparmadan kesilir. Arasına bir dilim domates, üzerine bir dilim peynir ve sivri biber konur.

Sandviçin ağzı kapatılarak servise sunulur.

