



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİKNİK SANDİVİÇ

1 dondurulmuş ekmek hamuru
100 gr margarin
1 ay kasiğı Sarımsak tozu
150 gr İnce İnce kıyılmış salam
150 gr İnce İnce kıyılmış macar salamı
150 gr İnce İnce kıyılmış sosis
150 gr İnce İnce dilimlenmiş İsviçre peyniri
150 gr İnce İnce dilimlenmiş Çerkez peyniri
2 adet çırpılmış yumurta sarısı

Ekmeęi, hamurunu üstü kapalı bir biçimde, ılık bir yere koyup çözülmesini bekleyin. Yumruklannızla dövüp az miktarda un ile yoğurun. Hamuru unlanmış bir yüzeyde 3 x 4 cm boyutlarında bir dikdörtgen biçiminde aın. zerine yağı oda ısısında olacak hamura güzelce sürülecek, sarımsak tozu serpin. Salam ve sosisi birer lokmalık parçalara ayırın ve yerleştirin. Peyniri birer lokmalık parçalara ayırın ve salam ve sosisin üzerine dökün. Dikdörtgenin uzun kenarından başlayarak sıkıca rulo yapın. Uçları sıkıca kapatıp ruloya yarım ay biçimi verin. zerine çırpılmış yumurta sarısı sürün. Hazırladığınız hamuru bir kurabiye tepsisine yerleştirin ve 20 dakika dinlenmeye bırakın. 25 30 dakika ya da üzeri hafifçe kızanncaya kadar 190 derecede pişirin, ince ince dilimlenmeden önce birkaç dakika daha dinlenmeye bırakın.

