



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAKALLI SANDVIÇ

<https://acunn.com>

5 çay bardağı sıvıyağ
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı ılık su
1 paket yaşmaya
1 yemek kaşığı tozşeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 adet yumurta
6,5 su bardağı un

Hamur için; ılık sütü, kuru maya ve şekeri koyup karıştırılır. Sonra, sıvı yağ, yoğurt, tuz, şeker ve yumurtayı ekleyelim. Yavaş yavaş un ekleyip yumuşak bir hamur elde edelim. 1 saat kadar üzerini örtüp, dinlendirelim. Hamur mayalanınca, ceviz büyüklüğünde toplar yapıp fırın tepsinize dizelim. Tepsidede 10 dakika mayalandırılır. Yumurta sarısı ve suyu çırpıp fırça ile hamur toplarının üzerine sürelim. 180°C fırında 20 dakika kadar pişirelim.

Pişen sandviçleri soğumaya bırakalım. Bir kasede krem peynir ve beyaz peyniri karıştırılır. Ayrı bir kasede de maydanoz ve rendelenmiş kaşar peynirini karıştırılır.

Sandviçleri enlemesine ortadan ikiye bölüp, arasına beyaz peynirli karışımdan bolca sürelim ve son olarak uçlarını maydanozlu kaşar peynirinden sıkıştırılır.

