



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SAKALLI SANDVIÇ

Hamuru için:

1 su bardağı süt

1 su bardağı su

1 adet yumurta beyazı(sarı üstüne)

1 paket instant maya

¼ su bardağı sıvı yağ

2 yemek kaşığı toz şeker

5-6 su bardağı un (aldığı kadar)

1 tatlı kaşığı tuz

Üzeri için:

1 adet yumurta sarısı

2 yemek kaşığı süt

İç harcı için:

200 gram krem peynir

½ su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

½ demet maydanoz (ya da dereotu)

Hamuru için; un ve tuz hariç tüm malzemeleri bir karıştırma kabına alın ve şeker eriyene kadar karıştırın. Yavaş yavaş unu ekleyerek yoğurmaya başlayın. Hamur kıvam almaya başladığında un eklemeyi bırakın. Unlanmış mutfak tezgahı üzerine aldığınız hamuru, mayanın aktive olması için bastırarak özleşene kadar yoğurun.

Kulak memesi kıvamında ele yapışmayan bir hamur elde ettiğiniz zaman üzerine temiz bir mutfak beziyle ya da streç filmle kapatın. Hazırladığınız hamuru oda ısısında 30 dakika kadar dinlendirin.

Dinlenen hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp tezgah üzerinde yuvarlayın, kenar kısımlarını hafifçe uzatıp şekil verin.

Yağlı kağıt serili fırın tepsisi üzerine aralıklı olarak yerleştirin.

Yumurta sarısını sütle çırpıktan sonra hamurların üzerine sürün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 30 dakika kadar pişirin.

Fırından çıkan poğaçaları kısa bir süre dinlendirdikten sonra orta kısımlarından uzunlamasına kesin.

İç harcı hazırlamak için; labne peynirini küçük bir kaptaki karıştırın. Maydanozu incecik kıyın. Uzun ince parçalar halinde rendelenmiş kaşar peynirini bir tabağa alın. Poğaçaların içini yaklaşık 1 tatlı kaşığı kadar labne peyniriyle doldurun ve ağzını da hafifçe peynire bulayın.

Labneli iç harçla doldurduğunuz poğaçaları rendelenmiş kaşar peynirine ve kıyılmış maydanoza batırın.



© lezzetler.com tarif no:161886 • adi:Sakallı Sandviç • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:01.04.2025 - 14:45