



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SANDÖViÇ EKMEĞİ

Malzeme :

500 gr. un,

3 yumurta 20 gr. yaş maya veya 10 gr. toz maya,

1 çorba kaşığı şeker,

1 çorba kaşığı yağ.

Yapılışı:

1- 500 gr unu hamur tahtasına eleyiniz.

2- Ortasını açarak mayayı koyup ılık su veya sütle üre yapınız.

3- Unun üzeri çatlayınca 2 yumurta, şeker, yağ koyup ılık su ile yoğurarak kulak memesinden oldukça yumuşak bir hamur yapınız.

4- 15-20 dakika dinlendirip mayalandırınız.

5- Hamuru ceviz büyüklüğünde parçalara ayırınız.

6- Her parçaya oval şekil verip yağlanmış tepsiye diziniz.

7- Ilık bir yerde 20 dakika mayalandırınız.

8- Üzerlerine yumurta sarısı sürüp kızgın fırında altı üstü pembe renkte pişiriniz.

9- Sandöviçleri tam ortadan ayrılmayacak şekilde kesip bir kat tereyağı sürünüz. İsteddiğiniz malzemeyi koyarak servis yapınız. (Peynir, rus salatası, sosis, salam, tavuk v.s. konabilir.)

ML® Sosisli Sandviç (görsel)