



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SANDVIÇ EKMEĞİ

<https://yemek.name>

300 ml ılık su  
1 paket instant maya  
3 yemek kaşığı sıvıyağ  
3 yemek kaşığı toz şeker  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 adet yumurta sarısı  
Aldığı kadar un (yaklaşık 4.5 su bardağı)

Ilık su içinde maya, şeker ve tuz karıştırılır. 5-10 dakika kadar bekletilir. Ardından sıvıyağ ve un eklenerek kulak memesi yumuşaklığında hamur yoğrulur. Hamurun üzeri kapatılıp iki misli oluncaya kadar ılık bir yerde bekletilir. Bu mayalanma süresi yazın daha kısa, kışın daha uzun olur. Mayalanan hamurdan limon büyüklüğünde parçalar koparılıp yağlanmış tepsiye dizilir. İster yuvarlak ister uzun şekiller verebilirsiniz. Üzerine önce yumurta sarısı, sonra da isteğe göre haşhaş tohumları, susam ya da çörek otu serpilir. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında üzeri kızarana kadar pişirilir. Soğuduktan sonra ortadan ikiye keserek dilediğiniz malzemelerle sandviçler hazırlayabilirsiniz.

Not: Zeytin ezmesi, kaşar, beyaz peynir, maydanoz, domates ve kırmızıbiber dilimleri kullanılabilir. Streç filmle sarıp buzdolabında saklayabilirsiniz.

