



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SANDVIÇ EKMEĞİ

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

- 1 su bardağı ılık süt (200 ml)
- 1/2 su bardağı ılık su (100 ml)
- 2 yemek kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 paket instant maya (10 g)
- 1/4 su bardağı sıvı yağ (50 ml)
- 4 su bardağı un (kontrollü ekleyin, yaklaşık 500 g)
- 1 yemek kaşığı tereyağı (hamur dinlendikten sonra üzerine sürmek için)

Ilık süt, su ve şekeri geniş bir yoğurma kabına alın. Üzerine instant mayayı ekleyin, karıştırın ve 5 dakika bekleyin.

Sıvı yağı ve tuzu ekleyin. Unu yavaş yavaş ekleyerek yumuşak, ele yapışmayan bir hamur yoğurun.

Hamuru yağlanmış bir kaba alın ve üzerini streç filmle kapatarak ılık bir ortamda yaklaşık 1 saat, hamur iki katı olana kadar mayalandırın.

Mayalanan hamuru hafifçe unlanmış bir tezgaha alın ve havasını alın. Hamuru eşit büyüklükte bezeler haline getirin. Her bir bezeyi oval şekil vererek sandviç ekmeği formuna getirin.

Şekillendirdiğiniz hamurları yağlı kağıt serili tepsiye yerleştirin. Üzerini nemli bir bezle örtüp 20-30 dakika kadar tekrar mayalandırın.

Önceden ısıtılmış 180°C fırında, ekmekler altın sarısı renk alana kadar yaklaşık 15-20 dakika pişirin.

Fırından çıkan sıcak ekmeklerin üzerine tereyağı sürerek parlak ve yumuşak bir doku elde edin.

