



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SANDVIÇ EKMEĞİ

MALZEMESİ

- 5 Su bardağı un
- 2 Yumurta,
- 1 Tatlı kaşığı maya
- 1 Tatlı kaşığı toz şeker
- Yarım su bardağı süt
- 1 Çorba kaşığı yağ

YAPILIŞI

- 1 Mayayı, ılık süt ve şekerle, ılık bir yerde bekleterek kabartınız.
- 2 Elenmiş unun ortasını açınız, mayayı, yumurtayı, yağı ılık bir su ilave ederek yumuşak bir hamur yapınız.
- 3 Yarım saat dinlendirerek mayalandırınız.
- 4 Kabarmış hamurdan yumurta kadar kopararak oval veya yuvarlak sandviç şekli veriniz.
- 5 Yağlanmış tepsiye dizerek tekrar yarım saat dinlendiriniz.
- 6 Üzerine yumurta sarısı sürerek kızgın fırında pişiriniz.

Not: Sandviçleri ince uzun ekmek şeklinde de yapabilirsiniz. Aralarını kesip peynir v.s., koyabileceğiniz gibi kanepelerde de kullanabilirsiniz.
