



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SANDÖVIÇ EKMEĞİ

500 gram un  
3 yumurta  
50 gram tereyağı  
1 bardak süt  
1 tatlı kaşığı pudra şekeri  
25 gram maya  
tuz

Unu hamur tahtasına eleyip, ortasını genişçe havuz gibi açınız. Mayayı bir kaptaki ılık sütle ezerek unun ortasına dökünüz. Üzerini unla kapatıp ılık bir yerde mayalanmaya bırakınız. Hamur mayalanıp, un çatlayınca, ortasını açıp, yağ, iki yumurta, pudra şekeri ve biraz tuz ilâve ediniz. Sütle yoğurarak kulak memesinden daha yumuşak bir hamur yapınız. Hamurun üzerine nemli bir bez örtüp ılık bir yerde mayalanmaya bırakınız.

Daha sonra iki ceviz büyüklüğünde parçalara bölerek, her parçayı tahta üzerinde yuvarlayıp muntazam oval şekil veriniz.

Hafif yağlanmış tepsiye dizerek, hamurlar tepside biraz mayalandıktan sonra üzerine yumurta sarısı sürünüz. Orta sıcaklıktaki fırında pişiriniz. Fırından çıkan sandöviçleri uzunlamasına kesiniz. Aralarına yağ sürünüz, arzuya göre zeytin ezmesi, sucuk veya peyniri arasına koyunuz.