



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SANDVIÇ EKMEĞİ

- 6 su bardağı un (650 gr.)
- 1 1/2 su bardağı süt (300 gr.)
- 2 adet yumurta
- 3/4 dolu çorba kaşığı sıvı yağ (8 gr.)
- 2 çay kaşığı tuz (6 gr.)
- 3/4 dolu çorba kaşığı kuru Pakmaya (12 gr.)
- 1 2/3 tatlı kaşığı toz şeker (8 gr.)
- 1 çay bardağı ılık süt (100 gr.)
- 1 adet yumurta sarısı (üzerine sürmek için)

Hamuru hazırlayıp 20-25 dakika sıcak bir yerde beklettikten sonra yumurta büyüklüğünde parçalar kopararak oval veya yuvarlak sandviç şeklini verin ve yağlanmış tepsiye dizerek 45 dakika dinlendirin. Daha sonra üzerlerine yumurta sarısı sürerek 200° C ısıtılmış fırında yaklaşık 20 dakika pişirin. Fırından çıktıktan sonra ortalanndan kesip istenen malzeme ile doldurmak mümkündür.

[ML® Sandviç için tıklayın](#)

